



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHATEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2023

Rare et Frais.



VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux sur schistes

Cépage : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

Surface : 0,5 hectare

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges:

Mi-Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressage : direct avec sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique, avec une belle ampleur et un délicat équilibre. Une très agréable présence en bouche qui se prolonge sur une finale pleine de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

Température de service: 8° à 10 ° C.

