



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHÂTEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2023

L'alliance subtile du Pinot noir et du Gamay.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux sur schistes

**Cépage** : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

**Surface** : 0,5 hectares

**Age 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:

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Macération** : post-fermentaires de 7 jours

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.

Macération post-fermentaire 7 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Nez intense où la mûre sauvage mène la danse des petits fruits noirs. L'attaque est souple avec une trame aux tanins soyeux. Délicate présence tanique qui emplit la bouche. On y retrouve un panier de petits fruits noirs et de cerise, agrémenté d'une touche épicée. La finale est souple avec une belle persistance.



## ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de charcuteries locales, des pâtes Arrabiata, un osso bucco ou plus traditionnellement avec une bavette à l'échalote.

**Température de service:** 12° à 14 ° C.

