



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROSÉ SINCÉRITÉ 2023

Un rosé frais et gourmand



VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide



VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe d'un joli rose tendre et délicat. Palette de petits fruits rouges au nez que l'on retrouve au palais. Une pointe acidulée vient apporter une fraîcheur presque citronnée. Un vin frais et délicat comme sa robe le laisse présager



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries diverses, d'une viande blanche grillée ou d'un poisson papillote.

Température de service: 8° à 10° C.

