



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2023

Grand classique de son appellation.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaires sur marnes du Kimméridgien  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 2,5 hectares  
**Âge des vignes** : 15 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.  
**Macération** : pré-fermentaire à froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.  
Macération post-fermentaire de 5 jours  
**Élevage** : en cuve inox, à basse température



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un joli rouge rubis. Nez intense et complexe de petits fruits rouges (cerise, fraise) et d'épices douces. La bouche, finement structurée, offre un bel équilibre sur une dominante fruitée, rehaussée de légères notes réglissées.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera idéalement les charcuteries, les viandes grillées ou encore les viandes blanches.

**Température de service:**  
14° à 18° C.

