



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE

LES THUREAUX

2024

Une sélection de jeunes vignes.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires sur marnes Kimméridgiennes
Cépage : Pinot noir
Surface : 10 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
fin septembre / début octobre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.
Macération post-fermentaire : 5 jours
Élevage : en cuve inox, à basse température



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un joli rouge rubis. Nez expressif et gourmand sur des notes de fraise écrasée 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 grillades, les viandes blanches en sauce ou encore une belle planche de charcuterie.

Température de service: 14 ° à 18° C.

