



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

VIN DE FRANCE

Pinot Noir

SINCÉRITÉ

2023

Un Pinot noir fruité et gourmand.



VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir

Culture raisonnée : Travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : contrasté

Printemps : Précoce, doux et plutôt humide

Été : Favorable, plutôt tempéré

Automne : Très humide... mais malheureusement après les vendanges



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée



NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe rouge, brillant et limpide. Notes intenses de petits fruits rouges où la cerise se distingue. Un Pinot noir souple et friand comme on aime à les déguster



ACCORDS METS & VINS

A déguster en accompagnement d'un carpaccio de bœuf, d'un pâté en croûte, d'un plateau de charcuteries ou encore d'un tataki de thon.

Température de service: 12° à 14 °C.

