



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHINON LES ROYAUX 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : calcaire et Limons

Cépage : Cabernet franc

Surface : 1 ha

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : Agriculture biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées

Printemps : Précoce et chaud

Été : Sec et caniculaire

Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage.

Macération post fermentaire de 15 jours

Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe d'un profond rouge rubis. Nez riche et complexe de petits fruits noirs confiturés et d'épices douces, agrémenté de quelques notes florales. La bouche, pleine et charnue, s'étend sur une jolie trame tanique et révèle d'agréables notes de fruits, d'épices et de cacao.

ACCORD METS & VINS



Idéal avec une épaule d'agneau confite aux épices douces, mijotée dans son jus, une salade de bœuf au saveurs thaï ou bien encore avec fajitas végétariennes aux haricots rouges.

Température de service : 11° à 13° C.

