



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY LE BOISCLAIR 2023

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et limoneux-argileux
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1,5 hectare
Âge des vignes : 30 ans
Culture : certifié Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages
Macération post-fermentaire : 10 jours
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux nuances violines.
Nez franc et puissant composé de violettes et d'iris.
Le palais s'ouvre sur un agréable fruité soutenu par une légère trame tannique. Une belle fraîcheur qui apporte sa gourmandise à un ensemble équilibré. La finale est toute en finesse, présente et fruitée.



ACCORD METS & VINS

A déguster avec un confit de souris d'agneau, un magret de canard aux griottes ou encore avec une darne de thon grillée.

Température de service : 11° à 13° C.

