



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# IGP VAL DE LOIRE **SINCÉRITÉ** Pinot Noir 2024

**Un Pinot noir fruité et gourmand.**



## VIGNOBLE

**Cépage** : Pinot noir

**Culture raisonnée** : Travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

**Printemps** : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.

**Été** : tempéré et toujours plutôt humide



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée



## NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis lumineuse. Le nez, sur les petits fruits noirs et la cerise, est particulièrement expressif. La texture en bouche est souple, presque ample avec une jolie finale sur le fruit. Un vin friand.



## ACCORDS METS & VINS

A servir en accompagnement d'un plateau de charcuteries, de grillades de viandes blanches ou encore d'un steak de thon.

**Température de service**: 12° à 14 ° C.

