



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# COTEAUX DU GIENNOIS LES CHAMPS DE CHAUMES 2023

Élégant et fruité.



## VIGNOBLE

**Terroir** : marnes et argiles à silex  
**Cépage** : assemblage de Pinot Noir et de Gamay.  
**Surface** : 1,5 hectares  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

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

**Date de vendanges**  
Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : Mécanique  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages  
**Macération** : environ 15 jours  
**Elevage** : Cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Robe d'un joli rouge rubis brillant. Le nez est intensément fruité, sur une dominante de cerise noire agrémentée d'une pointe poivrée. La bouche est fraîche, aromatique, soutenue par une trame tannique au grain fin. Petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet. La fraîcheur de la finale est portée par une agréable texture tannique.

## ACCORDS METS & VINS



On pourra apprécier ce vin avec des rillettes d'oie, un plateau de charcuteries locales, une bavette échalotes ou un canard aux navets.

**Température de service** : 11° à 13° C.

