



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHINON LES ROYAUX 2023

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-siliceux sur sous sol de craie calcaire (tuffeau)
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : 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 remontage et délestage.
Macération post fermentaire : 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.

