



# JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

## ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2024

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



### VIGNOBLE

**Terroir** : Graviers et sables

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 3 ha

**Âge des vignes** : 25 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique

### NOTE DE DÉGUSTATION



Robe d'un rouge rubis éclatant.  
Nez intense de petits fruits rouges, rehaussé de quelques florales et épicées.

Bouche toute en élégance, à la fois gourmande et soyeuse.

Belle longueur sur une jolie expression fruitée.

### ACCORD METS & VINS



La finesse de ce vin mettra en valeur une viande blanche comme un carré de veau jardinière, une blanquette de veau ou encore une poêlée de champignons d'automne que l'on fera suivre d'un Coulommiers.

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



### 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

### Date de vendanges

Fin Septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

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

**Macération post fermentaire** : 10 jours

**Élevage** : en cuve inox

