



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

COTEAUX DU GIENNOIS LES CHAMPS DE CHAUMES 2024

Élégant et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : Marnes et argiles à silex

Cépage : Pinot Noir et Gamay.

Surface : 1,5 hectares

Âge des vignes : 30 ans

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

Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Fin Septembre 24



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 agrémentée d'une pointe poivrée. La bouche, tout en souplesse et en rondeur, est soutenue par une élégante trame tanique. Petits fruits rouges, petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet.

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.

