



JOSEPH MELLOTT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

CHÂTEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2025

Rare et Frais.



VIGNOBLE

Terroir : sol sablo-limoneux d'origine volcanique

Cépage : 100% Gamay

Surface : 0,25 hectare

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : assez doux, avec une pluviométrie normale

Printemps : assez sec et plutôt chaud

Été : sec et très chaud, avec plusieurs pics de chaleurs très marqués

Date de vendanges:

Mi-Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique, avec une belle ampleur et un délicat équilibre. Une très agréable présence en bouche qui se prolonge sur une finale pleine de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

Température de service: 8° à 10° C.

