



**JOSEPH MELLOT**

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1813

# IGP VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROSÉ SINCÉRITÉ 2025

Un rosé frais et gourmand



## VIGNOBLE

**Cépage** : Pinot noir

**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



## VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques

**Pressurage** : Direct avec presseur pneumatique et sélection des jus

**Débouillage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli rose tendre et délicat. La bouche s'ouvre sur une palette d'arômes de petits fruits et de baies plein de gourmandise. Un vin frais et délicat comme sa robe le laisse présager.



## ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries diverses, d'une viande blanche grillée ou d'un poisson papillote.

**Température de service**: 8° à 10° C.

