



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2025

Une sélection de jeunes vignes.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires sur marnes Kimméridgiennes

Cépage : Pinot noir

Surface : 10 hectares

Âge des vignes : 15 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

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.

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

Macération post-fermentaire : 5 jours

Élevage : en cuve inox, à basse température



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un joli rouge rubis. Nez expressif et gourmand sur des notes de fraise écrasée et d'épices douces. La bouche, finement structurée, offre un bel équilibre sur une dominante fruitée, rehaussée de légères notes réglissées.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera idéalement les grillades, les viandes blanches en sauce ou encore une belle planche de charcuterie.

Température de service: 14 ° à 18° C.

