



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

IGP VAL DE LOIRE

SINCÉRITÉ

Pinot Noir

2025

Un Pinot noir fruité 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

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée



NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe rubis qui s'ouvre sur les petits fruits noirs et la cerise. La texture est souple presque ample. Un vin équilibré au coté friand qui précède une jolie finale sur le fruit.



ACCORDS METS & VINS

A servir en accompagnement d'un plateau de charcuteries, de grillades de viandes blanches ou encore d'un steak de thon.

Température de service: 12° à 14° C.

