



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

MENETOU-SALON ROUGE CLOS DU PRESOIR 2025

Le Clos de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes

Cépage : Pinot noir

Surface : 2 ha

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

Début Septembre 2025



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Macération : pré-fermentaire à froid

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

Macération post fermentaire : 10 jours

Elevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe profonde d'un rouge pourpre-rubis. Nez intense et complexe sur des arômes de cerises noires, de mures et d'épices, agrémentés de quelques notes torréfiées. Dominée par des arômes de fruits noirs et d'épices, la bouche présente une belle densité, avec des tanins au grain légèrement poudré. La trame laisse augurer d'une belle évolution.

ACCORDS METS & VINS



La texture de ce vin accompagnera des plats aux saveurs affirmées comme un chili con carne ou une côte de bœuf.

Température de service: 12° à 14 ° C.

