



JOSEPH MELLOT
depuis 1513 à Sancerre

MENETOU-SALON ROUGE LE CLOS DU PRESOIR



CÉPAGE

Pinot Noir.

TERROIR

Vignoble situé au sud de Sancerre à proximité de Bourges et exposé sur de légers coteaux. Le sol est argilo-calcaire sur des marnes kimméridgiennes.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

VINIFICATION

Cuvaison longue de 15 à 18 jours.

CARACTÉRISTIQUES

Robe rouge rubis foncée, limpide et brillante.

Nez de petits fruits rouges, de griottes et de mûres.

Vin bien structuré avec des tanins fondus.

La structure tannique laisse présager un grand potentiel de vieillissement.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Accompagne les charcuteries, les viandes grillées et les viandes blanches.

La température idéale est de 12 à 14° C.

TYPE DE BOUTEILLE

Bourgogne Tradition Antique

