



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

REUILLY ROSE

JEAN-MICHEL SORBE

2019

100 % Pinot Gris mais rosé !

VIGNOBLE



Terroir : Gravelo-limoneux
Sur argiles.

Cépage : Pinot Gris.

Surface : 3,8 hectares.

Age des vignes : 35 ans.

Culture raisonnée : Désherbage
mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : quelques gelées,
précipitations et températures élevées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.

PERIODE DE VENDANGES

Du 11 et 12 septembre

VINIFICATION



Vendanges : Mécaniques.

Pressurage : Direct avec pressoir
pneumatique et sélection des jus.

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-
régulées.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe rosé tendre à peine nuancé de
saumoné.

Nez notes de roses aux nuances fruitées
évoquant la pêche blanche

Bouche belle présence, avec un équilibre
où s'expriment fruits blancs et touches
d'agrumes. La finale, persistante, est
d'une belle ampleur.

ACCORD METS & VINS



Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de
gastronomie accompagnera les terrines
de poissons, paniers de charcuteries ou
viandes blanches. Il s'accordera
parfaitement à des plats exotiques ou
sucrés-salés.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :
Concours des Ligiers 2020

