



MÉLO

CÉPAGE

30% gamay – 30% pinot noir – 30% chardonnay

VIGNES

40 ans

TERROIR

Argilo-calcaire

RENDEMENT

45 hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle, mise en mille-feuille des 3 cépages dans la cuve
Macération carbonique à froid (raisins froids et entiers dans cuve béton saturée de dioxyde

de carbone) durant une moyenne de 15 jours dont 8 jours de préfermentaire

Fermentation alcoolique avec levures indigènes (sans pied de cuve)

Pressurage manuel avec pressoir vertical bois

Fermentation malolactique

Elevage 20% de vieux fût pendant 6 mois et 60% en cuve béton

Sulfites ajoutés à la mise

Pas de filtration

PRODUCTION

Limitée de 3 000 bouteilles