



## 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