



DOMAINE LECOMTE

# CHÂTEAUMEILLANT

## ROUGE



**Cépage** : 40% Pinot Noir - 60% Gamay



**Type de sols** : Sols d'origine sédimentaire composés d'un complexe sablo-limoneux rouge.

**Age de la vigne** : De 10 à plus de 30 ans.



**Vinification** : La vendange, saine et mûre, est triée sur table, égrappée et mise en cuve. Après une courte macération pré fermentaire à froid de 2 à 3 jours, la fermentation alcoolique démarre. Un ou deux remontages quotidiens permettront une bonne homogénéisation et un contact optimal du jus et des pellicules du raisin. Dès que la fermentation alcoolique est terminée, le vin est soutiré et le marc pressé. La fermentation malo-lactique démarre ensuite. Celle-ci est une désacidification naturelle du vin. Une fois achevée, un premier soutirage est effectué et un sulfitage permet de stabiliser le vin. Commence alors l'élevage du vin durant lequel plusieurs soutirages interviendront. Les premières mises en bouteilles interviendront au printemps.

Degré : 14% Vol.



**Dégustation** : La dégustation nous fait découvrir une robe rubis violet, le nez ouvert sur les fruits rouges très mûrs, les tanins discrets en attaque montent en puissance, se révélant frais et serrés sur une finale cassis et épices.



**Accords mets et vin** : Il s'accorde à merveille avec de la charcuterie, des viandes blanches, de la blanquette de veau ou encore du poisson.

DOMAINE  
LECOMTE

DL

CHÂTEAUMEILLANT

CHÂTEAUMEILLANT CONTRÔLÉE

BOUTEILLE AU DOMAINE  
DE LOIRE

**Domaine Lecomte** | **18800 Farges en Septaine**  
**10 rue des épinettes** | **Tel : 02 34 29 44 09**

[www.domaine-lecomte.com](http://www.domaine-lecomte.com)