



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## CREMANT DE LOIRE LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



### VIGNOBLE

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Cépages :** Chenin, Chardonnay, Grolleau

**Culture raisonnée :** Travail des sols.



### VINIFICATION

**Vendanges :** manuelles. Méthode traditionnelle

**Fermentation:** cuve inox thermo-régulée

**Élevage sur lattes:** 18 mois



### NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez très flatteur, avec des arômes de coings, de miel et de brioche.

La bouche est ample, avec une jolie rondeur et du gras apportés par le Chardonnay, savamment mêlés à la vivacité et à la fraîcheur du Chenin.

Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire de haut vol.



### ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des roulés de saumon fumé et fromage frais, des feuilletés ou des mini quiches aux asperges, ou bien encore en dessert, avec une tarte fine aux pommes, compotée de mirabelles tièdes et glace caramel ou un gâteau aux amandes.

**Température de service :** 8° à 10° C

