



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2022

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire sur marnes du Kimméridgien
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 10 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précocé et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Mi-septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune nuancée de vert. Effluves florales aux nuances de verveine et de menthe. Le nez est délicat tout en étant intense. Une présence pleine de fraîcheur qui vient s'ouvrir en bouche. Un côté minéral soutien l'ensemble. La gourmandise est au rendez-vous. Une pointe légèrement saline donne toute sa longueur à ce vin.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera les paniers de charcuteries locales, les andouillettes grillées et les déclinaisons de crottins de Chavignol ou un vieux comté.

Température de service : 10° à 12° C

