



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS 2022

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 4 hectares sur le hameau d'Amigny
Âge des vignes : 20 ans
Culture : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées
Printemps : Précoce 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
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pale, brillante. Intenses notes de pêche abricot et de melon agrémentée d'une touche minérale. La bouche s'ouvre sur une large palette de fruits jaunes avec une élégante complexité. Belle matière portée par une tension où la minéralité prend sa place. Un équilibre basé sur la fraîcheur donne à l'ensemble une belle longueur



ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or :

- Concours International des produits biologiques et en conversion

