



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE 2018

L'expression du Sauvignon blanc sur terroir de Caillottes : ample et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 2,4 ha

Âge des vignes : 35 ans

Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : frais et pluvieux.

Printemps : gelées printanières, chaleur et pluie.

Été : sec avec des vagues caniculaires.

Automne : très chaud et ensoleillé.

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région

Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux nuances or et reflets verts. Un nez intense où les fruits jaunes viennent côtoyer un boisé sans excès. Une belle suavité emplie le palais et laisse place à une palette aromatique riche et complexe. Notes minérales, touches de mandarine et zestes d'agrumes sur fond discrètement toasté apportent une belle fraîcheur à l'ensemble. Un bel équilibre qui reste en bouche avec persistance.



ACCORDS METS VINS

Idéal avec de beaux plats comme un médaillon de lotte au safran, un risotto crémeux aux fruits de mer ou bien encore avec un beau plateau de fromages affinés.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or

- Concours Mondial du Sauvignon

