

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



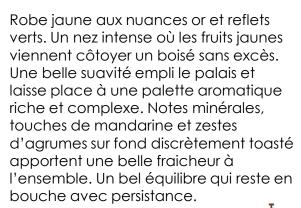


SANCERRE

Châtelaine

JOSEPH MELLOT





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

