



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2022

Le Classique de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et terres blanches

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 6 ha

Âge des vignes : 25 ans

Culture : Raisonnée, travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées

Printemps : Précoce et chaud

Été : Sec et caniculaire

Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et puissant à la minéralité affirmée. Notes d'agrumes et d'abricot que l'on retrouve en bouche apportant fraîcheur et précision dans un ensemble harmonieux. Le palais reste ample et précis à la fois qui se prolonge sur une finale d'une belle longueur.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. On pourra l'apprécier avec une bonne tête de veau et finir avec une déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8 à 10° C.

