



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES VIGNES DU ROCHER 2020

L'expression du Sauvignon blanc sur silex : la minéralité.



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon
Surface : 1,3 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux.
Printemps : chaud et ensoleillé.
Été : très chaud avec des périodes caniculaires.
Automne : ensoleillé et très chaud.

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

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



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe or pale aux légers reflets verts. Un nez intense où la pêche blanche laisse place à une minéralité affirmée que l'on retrouve au palais. Un vin ciselé, qui s'impose par sa précision. Le silex mène la danse composant avec un fruité tout en harmonie.

Un côté salin vient compléter la dégustation qui dure avec intensité et précision.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des gambas sautées aux agrumes et au gingembre, des noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel au yuzu ou encore un curry de légumes aux épices indiennes.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent

Concours Mondial du Sauvignon

