



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES VIGNES DU ROCHER 2022

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



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon
Surface : 1,3 ha
Âge des vignes : 40 ans
Rendement : 45hL/ha
Culture : Vignes conduites dans le respect de l'environnement, travail des sols pour le désherbage.
Lutte contre les maladies avec des produits bio et bio contrôle en priorité



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 : 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 pale aux légers reflets verts. Un nez intense aux notes minérales et fruitées. 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.

