



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC

L'ORIGINAL

2021

Une expérimentation inédite en Wine Globe. La conjugaison parfaite de deux minéralités, celle du Sauvignon blanc et celle du verre.



VIGNOBLE

Terroir : Caillottes

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 1,3 hectares

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Froid et humide

Printemps : Frais et pluvieux

Été : Frais et pluvieux

Automne : Frais et humide

Date de vendanges

Mi-septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : dans le Wine Globe

Élevage : avec bâtonnages sur lies fines



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe jaune légèrement paille. Un nez intense aux notes de fond citronné, touches de menthe et de chèvre feuille.

Dès l'attaque le vin s'affirme et prend place en bouche. La minéralité joue de pair avec la matière qui apporte sa complexité à l'ensemble. Notes florales et minérales se fondent agréablement en une finale pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.



ACCORDS METS & VINS

A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques et beurre de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

Température de service : 8° à 10° C.

