



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.

