



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2018

Cuvée historique. Tradition et minéralité.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,8 hectares
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : frais et pluvieux
Printemps : gelées printanières, chaleur et pluies
Été : sec avec des vagues caniculaires
Automne : très chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région. Les fûts sont renouvelés au tiers chaque année
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 12 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Intenses notes de mirabelles, et de liqueur d'oranges soulignées par un boisé fondu. La bouche est franche, précise. Elle emplît rapidement le palais laissant place à une trame minérale. Le boisé est discrètement présent. Il apporte charnu et complexité qui contre balance le côté salin de la finale. Un vin racé et précis.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un turbot rôti à l'oursin et petits légumes, des coquilles Saint-Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau accompagnés de linguines crémeuses ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol et de fromages affinés.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

93/100
Wine Enthusiast

