



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

TOURAINÉ CHENONCEAUX 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argile à silex blancs
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur jaune reflets presque argentés. Une aromatique puissante d'agrumes, touches de pêche blanche. La minéralité s'affiche sans retenue. La bouche est droite, ciselée, avec du volume. Notes zestées et minérales qui étirent le vin en bouche donnant une agréable finale tendue et fraîche.



ACCORDS METS & VINS

La présence de ce vin relèvera très bien des poissons de rivière ou une viande blanche comme du veau grillé ou Marengo et finir avec un fromage local de chèvre

Température de service : 8° à 10° C.

