



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

TOURAINNE CHENONCEAUX 2023

Sélectionné, par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argile à silex blancs
Cépage : Sauvignon blanc
Âge des vignes : 35 ans
Culture : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges
Mi 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



Robe jaune aux reflets presque argentés. Nez frais et expressif sur une dominante d'agrumes et de pêche blanche, avec quelques nuances de feuille de buis. La minéralité s'affiche sans retenue. La bouche est droite, ciselée, avec un joli volume. Des notes zestées et minérales étirent le vin en bouche vers une agréable finale, à la fois dense et fraîche.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin relèvera très bien des poissons de rivière ou une viande blanche comme du veau grillé. Idéal également sur un fromage de chèvre de Touraine

Température de service : 8° à 10° C.

