



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LE CLOS DU PRESOIR 2022

Le Clos de Joseph Mellot. Équilibré et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaire du Kimméridgien de Parassy

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 2 hectares.

Âge des vignes : 20 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

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe d'un jaune paille aux reflets verts. Nez intense, minéral et floral à la fois. Pâte de coing et notes de gingembre viennent à l'agitation.

Le palais est ample, presque imposant par sa matière. Un côté solaire indéniabie où l'on retrouve le nez floral. Une certaine suavité qui donne une belle longueur à ce vin.

ACCORDS METS & VINS



On pourra associer ce vin avec des mets de qualité comme des langoustines ou autres crustacées qui apporteront leur côté salin à ce vin. Les suprêmes de volailles ou rôle de lapin seront tout autant mis en valeur.

Température de service : 10° à 12° C.

