



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LE CLOS DU PRESOIR 2023

L'expression du Sauvignon blanc cultivé sur des Marnes calcaires du Kimméridgien



VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaire Kimméridgiennes
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 : Doux et pluvieux
Été : Chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Doux 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. Le nez est intense, minéral. Les notes fruitées de pêches blanches sont soutenues par la présence d'une trame minérale. Un beau volume en bouche qui prolonge cet équilibre où la tension prend une place de choix. La finale reste fraîche et d'une belle longueur.

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 rable de lapin seront tout autant mis en valeur.

Température de service : 10° à 12° C.

