



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS 2023

**Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.**



VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire « Caillottes »  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 4 hectares sur le hameau d'Amigny  
**Âge des vignes** : 20 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  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe or pale aux reflets verts. Nez intense et frais composé de pêche blanche, melon d'Espagne surligné d'une touche minérale. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.

ACCORDS METS & VINS



On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

**Température de service** : 8° à 10° C.

