



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE 2023

Minéralité et Élégance



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 18 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

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

Date de vendanges
Fin Septembre



VINIFICATION

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



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et complexe où, parmi les fruits jaunes et les notes d'agrumes, s'exprime une superbe minéralité. Le palais s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apportent leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre



ACCORDS METS & VINS

A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée, un risotto au curry et crevettes ou encore des langoustines poêlées et finir avec un Crottin de Chavignol ou un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

