



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE 2019

L'expression du Sauvignon blanc sur terroir de Caillottes : ample et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 2,4 ha
Âge des vignes : 35 ans
Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux
Printemps : frais avec quelques gelées
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets paille. Nez puissant aux accents solaires. Notes de pêche jaune et de mirabelle sur un fond boisé. Le vin emplie la bouche avec une élégante puissance pour révéler une agréable palette aromatique faite de fruits jaunes, de toasté et de minéralité. Un mariage intense, fougueux entre le fruit et le bois. Un bel équilibre qui repousse la persistance de la finale.



ACCORDS METS VINS

La complexité de ce vin accompagnera à merveille des plats comme une lotte au safran, un chapon aux agrumes et un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille Gold

- Concours Sakura Japan Awards
- Concours Mondial du Sauvignon

Révélation France

- Concours Mondial du Sauvignon

Wine Spectator : 92/100

