



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2023

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaires Kimméridgiennes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 10 hectares
Âge des vignes : 20 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
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle. Au nez, une jolie expression fruitée sur les zestes d'agrumes et les fruits blancs, poire et pêche blanche en tête. Des notes d'agrumes associées à un pointe de minéralité agrémentent la bouche d'une agréable fraîcheur. Ce bel équilibre se prolonge sur une finale fine et élégante.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera les paniers de charcuteries locales, les andouillettes grillées et les déclinaisons de crottins de Chavignol ou un vieux Comté.

Température de service : 10° à 12° C

RÉCOMPENSES

Wine Merchant TOP 100



Médaille de Bronze

- Decanter World Wine Awards
- International Wine Challenge

