



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2023

Le Classique de Sancerre



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et terres blanches
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 6 ha
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
Début septembre



VINIFICATION

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



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts.
Nez intense et fruité à la minéralité affirmée. Les notes de pêches blanches et d'abricot envahissent le palais dans un mouvement rythmé par la minéralité. Un côté juteux compensé par une indéniable fraîcheur donne à ce vin un bel équilibre, qui se prolonge sur une finale persistante.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. On pourra l'apprécier avec une bonne tête de veau et finir avec une déclinaison de Crottins de Chavignol

Température de service : 8 à 10° C.



RÉCOMPENSES

Argent

- Decanter World Wine Awards



Bronze

- International Wine Challenge

