



# 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

**Débourage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-réglée

**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.

