



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC L'ORIGINAL 2022

Une expérimentation inédite en Wine Globe. La conjugaison parfaite de deux minéralités, celle du Sauvignon blanc et celle du verre.



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,1 hectares
Âge des vignes : 50 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Mi-septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : dans le Wine Globe
Élevage : avec bâtonnages sur lies fines



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe jaune légèrement paille. Le nez présente une incroyable complexité aromatique : les arômes de pêches bien mûres et de fleurs blanches se mêlent à des notes plus fraîches d'agrumes, de fruit de la passion et même de menthe poivrée. Dès l'attaque le vin s'affirme et prend place en bouche. La minéralité et la fraîcheur jouent de pair avec la matière qui apporte sa complexité à l'ensemble. Notes florales et minérales se fondent agréablement en une finale pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.



ACCORDS METS & VINS

A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques avec touche de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or

• Sakura Japan Women's Wine Awards

