



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE 2020

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** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Chaud et ensoleillé

**Été** : Très chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : Ensoleillé et très chaud

**Date de vendanges**

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourage** : 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 minimum 10 mois en cuve.



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets dorés. Nez riche aux notes de pêche jaune et de mirabelle, rehaussées de quelques notes vanillées et toastées.

Le vin emplit la bouche avec élégance et puissance pour révéler une vaste palette aromatique faite de fruits jaunes, de toasté et de minéralité. Une agréable fraîcheur vient accompagner la finale, longue et persistante.



## ACCORDS METS VINS

Ce grand vin accompagnera magnifiquement les plats de crustacés ou de poissons en sauce.

Il révélera également tout son éclat avec des viandes blanches ou des fromages à pâte pressée.

**Température de service** : 8° C.



## RÉCOMPENSES



### Médaille d'Or

- Sakura Japan Women's Wine Awards
- Concours Mondial du Sauvignon

