



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC

LES VIGNES DU ROCHER

2023

L'expression du Sauvignon blanc sur silex : la minéralité.



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex

Cépage : Sauvignon

Surface : 1,3 ha

Âge des vignes : 40 ans

Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécanique

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune paille aux légers reflets verts.

Un nez complexe où la pêche blanche et la goyave accompagnent une minéralité affirmée. Un vin gras et ciselé à la fois, qui s'impose par sa précision. La minéralité du silex mène la danse composant avec un fruité tout en harmonie.

Une pointe de salinité vient subtilement agrémenter la finale, intense et précise.



ACCORDS METS & VINS

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

Température de service : 8° à 10° C.

