



Les sélections Joseph Mellot - VINS DE TOURAINE

ST-NICOLAS DE BOURGUEIL

CHINON

SAUMUR CHAMPIGNY

LE MOULINGENET

Cépage : Cabernet Franc

Robe d'un rouge rubis éclatant. Nez intense de petits fruits rouges, rehaussé de quelques florales et épicées. Bouche toute en élégance, à la fois gourmande et soyeuse. Belle longueur sur une jolie expression fruitée.



LES ROYAUX

Cépage : Cabernet Franc

Robe d'un profond rouge rubis. Nez riche et complexe de petits fruits noirs confiturés et d'épices douces, agrémenté de quelques notes florales. La bouche, pleine et charnue, s'étend sur une jolie trame tannique et révèle d'agréables notes de fruits, d'épices et de cacao.



LE BOISCLAIR

Cépage : Cabernet Franc

Robe rouge rubis aux nuances violettes. Nez franc et puissant composé de violettes et d'iris. Le palais s'ouvre sur un agréable fruité soutenu par une légère trame tannique. Une belle fraîcheur qui apporte sa gourmandise à un ensemble équilibré. La finale est toute en finesse, présente et fruitée.

Touraine CHENONCEAUX

CREMANT DE LOIRE - Brut

Blanc

Cépage : Sauvignon

Robe jaune aux reflets presque argentés. Nez frais et expressif sur une dominante d'agrumes et de pêche blanche, avec quelques nuances de feuille de buis. La minéralité s'affiche sans retenue. La bouche est droite, ciselée, avec un joli volume. Des notes zestées et minérales étirent le vin en bouche vers une agréable finale, à la fois dense et fraîche.



LE MARQUIS - blanc

Cépages : Chenin, Chardonnay, Grolleau

Robe or pâle avec des reflets dorés. La bulle est fine et a une bonne tenue. Nez très flatteur et persistant, avec des notes de coing et de brioche. La bouche est ample avec une bonne sensation des bulles. Une finale longue et fraîche.



LISTE DES VINS AUTOMNE - HIVER 2024-2025

SANCERRE - POUILLY FUME
MENETOU-SALON - QUINCY - REUILLY
POUILLY SUR LOIRE - COTEAUX DU GIENNOIS - CHATEAUMEILLANT



JOSEPH MELLOT
Route de Ménétréol - D 920
18300 SANCERRE - France
33 (0) 248 785 454
contact@josephmellot.com

JEAN-MICHEL SORBE
131 route de Quincy - D 27
18120 BRINAY - France
33 (0) 248 513 017
jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com



www.josephmellot.com





VINS BLANCS

SANCERRE



LA GRAVELIERE

Cépage : Sauvignon
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.



LA CHATELLENIE

Cépage : Sauvignon
Une robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et complexe où, parmi les fruits jaunes et les notes d'agrumes, s'exprime une superbe minéralité. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apportent leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre.



DOMAINE DES EMOIS

Cépage : Sauvignon
Robe or pâle aux reflets verts. Nez intense et frais composé de pêche blanche, melon d'Espagne surligné d'une touche minérale. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où l'élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.



LA VIGNE DU ROCHER

Cépage : Sauvignon
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 agrémente la finale, intense et précise.



VINS ROUGES

SANCERRE



LE RABAULT

Cépage : Pinot Noir
Robe d'un joli rouge rubis. Nez intense où la griotte se mêle aux petits fruits rouges et à quelques notes épicées.
La bouche est élégante, équilibrée et finement structurée, avec une palette aromatique exprimant toute la typicité du Pinot noir. La finale se prolonge avec une belle persistance.



MENETOU-SALON CLOS DU PRESOIR

Cuvée parcelle

Cépage : Pinot Noir
Robe profonde d'un rouge rubis. Intense, le nez s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de mures. La bouche est dense, les tanins au grain fin sont légèrement poudrés. Ils marquent encore la jeunesse de ce vin puissant où petits fruits noirs et épices se succèdent. La trame laisse augurer d'une belle évolution. Un vin sans austérité mais sérieux et



JEAN-MICHEL SORBE

Cépage : Pinot Noir
Robe brillante et légère aux nuances rubis. Nez intense de petits fruits rouges, de griottes et de fraises. Un palais assez ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins s'affirment avec tact, prolongeant le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.



LA COMMANDERIE

Cuvée parcelle

Cépage : Pinot Noir
Robe d'un rouge sombre et profond annonçant une belle maturité. Nez intense et expressif où la cerise noire est accompagnée de notes de zéa et d'un subtil boisé. Le vin emplit le palais, souple, plein de sève et tendu par une belle trame tannique. Les fruits noirs et le cacao se marient avec élégance laissant une bouche poudrée et fraîche à la fois.

POUILLY-FUME



LE TRONCSEC

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
Robe jaune aux légers reflets verts. Une pointe de grande complexité, dominé par les fruits blancs, associés à quelques notes d'agrumes et à une pointe de minéralité. La bouche, ample et charnue, reste parfaitement équilibrée grâce à une jolie trame minérale. Des notes de fruits blancs accompagnent une finale riche et persistante.



DOMAINE DES MARINIERS

Cépage : Sauvignon
Un fond intense et frais, citronné presque anisé. Une pointe minérale pour souligner l'ensemble. Le palais est délicatement ciselé. Une empreinte minérale apporte sa précision dans un ensemble d'agrumes où l'on distingue bergamote et citrons jaunes. Belle salinité qui donne fraîcheur et précision à ce vin.



MENETOU-SALON



CLOS DU PRESOIR

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
Robe d'un jaune paille aux reflets argentés. Le nez est intense, minéral. Les notes fruitées de pêches blanches sont soutenues par la présence d'une trame minérale. Un beau volume en bouche qui prolonge cet équilibre où la tension prend une place de choix. La finale reste fraîche et d'une belle longueur.



JEAN-MICHEL SORBE

Cépage : Sauvignon
Robe jaune pâle aux légers reflets argentés. Nez intense et frais. Notes de pêches blanches et de poires, touches de bergamote. La bouche est charnue portée par une belle tension lui donnant gourmandise et croquant. La poire blanche, juteuse, reste agréablement en bouche dans un bel équilibre. Une présence qui allonge la finale de ce vin.



CUVEES PRESTIGE - Collection Joseph Mellot

COTEAUX DU GIENNOIS



LES CHAMPS DE CHAUMES

Cépages : Pinot Noir et Gamay
Robe brillante d'un rouge rubis. Le nez est intense rappelant la cerise noire, une pointe poivrée. La bouche est fraîche, aromatique soutenue par une trame tannique au grain fin. Petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet. La fraîcheur de la finale est portée par une agréable texture tannique.



CUVEE GEOFFRENET MORVAL

Cépages : Gamay et Pinot Noir
Robe rouge profond. Nez intense où la mure sauvage mène la danse des petits fruits noirs. L'attaque est souple avec une trame aux tanins soyeux. Belle présence tannique qui emplit la bouche, on y retrouve un panier de petits fruits noirs et de cerise. La finale est souple avec une belle persistance.



REUILLY



JEAN-MICHEL SORBE

Cépage : Sauvignon
Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense, profond. Les notes de cédrat et de citron vert laisse augurer d'une belle fraîcheur. Un palais ample où la tension apporte une trame précise faite de zestes de citrons verts. Un juste équilibre entre gourmandise et tension donne à ce vin une finale fraîche et harmonieuse.



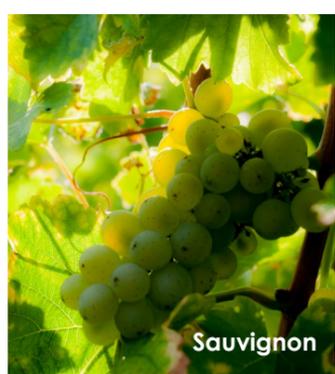
LA COMMANDERIE

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
Une robe jaune aux nuances vieil or. Nez intense, complexe, fait de fruits à chair blanche, pousse de genêts aux touches discrètes de vanille. La bouche est charnue, juteuse d'un bel équilibre. Des notes de pêche, d'abricot et d'ananas se mêlent à des touches légèrement toastées. Un élégant fondu enchaîné de fruits prolonge la finale de ce vin.



LA GAUPIERE

Cépage : Sauvignon
Nez intense, ouvert et franc aux notes de melon d'Espagne. Légère pointe florale qui vient soutenir le tout. Un beau volume en bouche où la fraîcheur révèle un équilibre droit et fin. Beau caractère typé avec une finale expressive et gourmande.



Sauvignon

VINS ROSÉS

SANCERRE



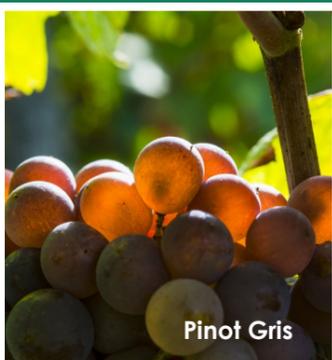
LE RABAULT

Cépage : Pinot Noir
Une robe rose aux nuances groseille. Touches gourmandes de petits fruits rouges où la fraise écrasée domine. La bouche est fraîche, croquante et souple, elle s'ouvre sur la fraise avec une pointe de minéralité. Une belle présence en bouche qui se prolonge avec une élégante fraîcheur.



LA MUSE

Cépage : Pinot Gris
Une robe rose tendre et brillante. Nez floral et fruité intense, pointe de fraise et de bonbon anglais aux nuances douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Entrelas tissé de notes florales et fruitées avec un fond d'épices. Un bel équilibre qui donne à ce vin une agréable finale à la touche saline.



Pinot Gris



CUVEE GEOFFRENET MORVAL

Cépages : Pinot Noir et Gamay
Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique. Belle ampleur avec un équilibre sur la fraîcheur. Une très agréable présence en bouche qui lui donne une belle finale.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CHATEAUMEILLANT

POUILLY FUME



LES GRANDS EDVINS

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
Robe jaune aux nuances or. Intense et délicat, le nez dévoile des notes de brichie toastée, d'abricot, de mirabelle et de zestes confits. La bouche est ample mais sans excès, avec beaucoup de finesse et une très belle fraîcheur. La dominante de fruits jaunes est rehaussée de fines notes boisées (cèdre) et d'une touche de minéralité. La finale, toute aussi élégante et raffinée, se prolonge sur un équilibre parfait.



LE CONNETABLE

Cépage : Pinot Noir
Robe rubis profond. Nez intense et complexe de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques et cacaotées. La bouche combine richesse, complexité et élégance, avec un bel équilibre porté par une jolie trame tannique. La palette de petits fruits noirs s'enrichit de notes de cacao, de réglisse, et de subtiles notes boisées.



L'ORIGINAL

Issue d'un élevage en jarre de terre cuite, cette création vient souligner le lien étroit entre la terre et le vin.
Cépage : Pinot Noir
Une robe franche d'un beau rubis brillant. Des notes intenses de framboise et de kirsch ouvrent le bal des petits fruits rouges et noirs. Le vin envahit la bouche avec une certaine souplesse pour laisser place à un grain serré qui donne une belle profondeur à l'ensemble. C'est cette trame qui accompagne le fruité de ce vin et lui offre une belle longueur.



Jarres

SANCERRE BLANC



LA GRANDE CHATELAINE

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
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.



CUVEE PIERRE ETIENNE

Cuvée parcelle
Cépage : Sauvignon
Robe jaune aux reflets or. Nez intense au caractère solaire, notes de mirabelles mures, touches boisées presque résinées. Le vin est ample, charnu, aux accents solaires. Le toasté est fondu. Il se conjugue avec un joli fruité. La trame minérale venant équilibrer l'ensemble. Agréable finale où le côté salin prolonge la dégustation.



Wine Globe



L'ORIGINAL

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



Photos non contractuelles.