JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
CUVÉE PIERRE ÉTIENNE
2020

Cuvée historique. Précision et minéralité.

VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,8 hectares
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : 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
Débourbage : au froid
Vinification : en barrique de chêne grains fins des forêts de Bertranges et de St Palais
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de minimum 10 mois en cuve

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets or.
Nez intense au caractère solaire, notes de mirabelles et d'abricots, légères touches boisées, presque épicées.
Le vin est ample, charnu, aux accents solaires. Le toasté est parfaitement fondu. Il se conjugue avec un joli fruité, une délicate trame minérale venant équilibrer l'ensemble.
Agréable finale où le côté salin prolonge la dégustation.

ACCORDS METS & VINS

Se déguste avec une assiette d'oursins, des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un carré d'agneau en croûte de noix ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

Température de service : 8° à 10° C.