



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC

LES THUREAUX

2024

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaires Kimméridgiennes

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 10 hectares

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.

Été : tempéré et toujours plutôt humide

Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle. Nez d'une belle richesse sur les fruits blancs (poires) associés aux agrumes et à de délicates notes de viennoiserie. En bouche, rondeur et fraîcheur s'expriment de concert, en soulignant une agréable expression fruitée. Ce bel équilibre se prolonge sur une finale fine et élégante, agrémentée d'une pointe de minéralité.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille une planche de charcuteries locales, des andouillettes grillées ou encore une déclinaison de crottins de Chavignol. Beaux accords également sur la cuisine asiatique.

Température de service : 10° à 12° C

