



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2024

Le Classique de Sancerre



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 6 ha

Âge des vignes : 25 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 : cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe or pâle aux reflets verts.

Nez intense et fruité à la minéralité affirmée. Les notes d'agrumes, de pêches blanches et de poires envahissent le palais dans un mouvement rythmé par la minéralité. Un côté juteux s'associe à une remarquable fraîcheur pour donner à ce vin un très bel équilibre, qui se prolonge sur une finale persistante.

ACCORDS METS & VINS



Ce vin accompagnera à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. Il s'appréciera également avec un crottin de Chavignol ou avec la cuisine asiatique.

Température de service : 8 à 10° C.

