



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC

## DOMAINE DES EMOIS

### 2024

**Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.**



#### VIGNOBLE



**Terroir** : terroirs de « caillottes » (argilo-calcaire)

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 5 hectares sur les côteaux du hameau d'Amigny

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture** : Certifiée Agriculture Biologique



#### 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

Début octobre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



#### NOTE DE DÉGUSTATION



Robe or pale aux reflets verts. Nez intense et frais sur la pêche blanche et les agrumes, agrémenté de quelques notes florales et d'une pointe de minéralité. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.



#### ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

**Température de service** : 8° à 10° C.



#### RÉCOMPENSES

**Guide Hachette 2026** : 1 étoile

