



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2025

Le Classique de Sancerre



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 8 ha

Âge des vignes : 25 ans

Culture : Raisonnée, travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : assez doux, avec une pluviométrie normale

Printemps : assez sec et plutôt chaud

Été : sec et très chaud, avec plusieurs pics de chaleurs très marqués

Date de vendanges

Début 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

Une robe jaune aux nuances paille. Notes zestées sur un fond de noisettes fraîches. Un équilibre où la tension laisse place à un caractère presque séveux et gourmand.

Une très agréable finale dans l'aromatique.



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.

