



# 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.



#### RÉCOMPENSES

##### Médaille d'Argent:

- International Wine Challenge

