



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

IGP VAL DE LOIRE Sauvignon blanc **SINCERITE** 2025

L'expression pure du Sauvignon blanc



VIGNOBLE

Cépage : Sauvignon blanc

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



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

Buis et fleurs d'accacia sont au rendez vous de ce Sauvignon Ligérien. Une bouche fraîche, légèrement acidulée apporte sa gourmandise à ce vin d'une belle texture. Le côté variétal du Sauvignon s'affiche sans artifice dans un bel ensemble aux notes florales. Frais et variétal comme on les aime,



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'un plateau de charcuteries ou avec un Comté encore jeune.

Température de service : 9° à 11° C

