



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2025

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaires Kimméridgiennes

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 9 hectares

Âge des vignes : 20 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 : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune nuancée de vert. Nez à la fois délicat et intense, mêlant notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches. Une présence pleine de fraîcheur qui vient s'ouvrir en bouche. Un côté minéral soutien l'ensemble. La gourmandise est au rendez-vous. Une pointe légèrement saline donne toute sa longueur à ce vin



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille une planche de charcuteries locales, des andouillettes grillées ou encore une déclinaison de crottins de Chavignol. Beaux accords également sur la cuisine asiatique.

Température de service : 10° à 12° C

