



JOSEPH MELLOTT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE 2025

Minéralité et Élégance



VIGNOBLE

- Terroir** : Argiles à silex
- Cépage** : Sauvignon blanc
- Surface** : 18 hectares
- 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
- Débouillage** : au froid
- Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée
- Élevage** : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle aux reflets verts. Intenses notes minérales laissant place à une expression tendre et fruitée. Le palais s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apporte leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre.



ACCORDS METS & VINS

A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée ou encore des langoustines poêlées. Ce vin fera également de très beaux accords avec un Crottin de Chavignol affiné ou un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille Grand Or:

- Concours Vinalies

Médaille d'Or:

- Concours Terre de Vins

Médaille d'Argent:

- Concours Général Agricole

Mérite:

- Concours Mondial du Sauvignon

