



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

COTEAUX DU GIENNOIS LA GAUPIÈRE 2025

Harmonieux et complexe.



VIGNOBLE

Terroir : Argile à silex
Cépage : Sauvignon Blanc
Surface : 2 hectares
Age 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 et manuelles
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées
Elevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez intense, ouvert et franc aux notes de fruits blancs et de melon d'Espagne. Légère pointe florale qui vient soutenir le tout. Un beau volume en bouche où la fraîcheur révèle un équilibre droit et fin. Beau caractère typé avec une finale expressive et gourmande.



ACCORD METS & VINS

Ce vin gourmand et fruité s'appréciera avec un poke bowl, des escalopes de veau milanaises, des filets de poulets citronnés ou encore avec un beau fromage de chèvre affiné.

Température de service : 8° à 10° C.

