



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2022

Cuvée historique. Précision et minéralité.



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 0,8 hectares

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux

Printemps : Chaud et ensoleillé

Été : Très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : Ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Vinification : en barrique de chêne grains fins des forêts de Bertranges et de St Palais

Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de minimum 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe jaune aux reflets or. Nez intense au caractère solaire, notes de mirabelles et d'abricots, légères touches boisées, presque épicées. Le vin est ample, charnu, aux accents solaires. Le toasté est parfaitement fondu. Il se conjugue avec un joli fruité, une délicate trame minérale venant équilibrer l'ensemble. Agréable finale où le côté salin prolonge la dégustation.

ACCORDS METS & VINS



A déguster avec un pavé de sandre au beurre blanc, des ris de veau, une poularde aux morilles, un carré d'agneau en croûte de noix ou des fromages comme un Crottin de Chavignol affiné ou un vieux comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille Grand Or :

- Concours Mondial du Sauvignon

