



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE BLANC

L'ORIGINAL

2024

L'alliance parfaite de deux minéralités : le terroir de silex et le verre



LE VIGNOBLE

Terroir : Silex
Cépage : Sauvignon Blanc
Surface : 10 ares
Age des vignes : 30 ans
Viticulture raisonnée : travail mécanique du sol



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce
Printemps : tempéré et pluvieux
Été : tempéré et toujours plutôt humide
Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de récolte
24 Septembre 2024



VINIFICATION

Vendange : mécanique
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : à froid
Fermentation : en Wine Globe
Elevage : 12 mois en Wine Globe sur lies fines avec bâtonnages réguliers.



Date de mise en bouteilles:
19 Novembre 2025

Quantité produite :
500 bouteilles



NOTES DE DEGUSTATIONS

Couleur jaune pâle. Un nez d'une remarquable complexité aromatique, où les arômes d'agrumes et de fleurs blanches s'associent à une élégante expression minérale. La bouche est droite, ciselée, avec une minéralité et une fraîcheur qui s'accordent parfaitement avec le corps, apportant de la complexité à l'ensemble. Les notes citronnées, florales et minérales se prolongent dans une finale longue, intense et fraîche.



ACCORD METS ET VIN

A déguster avec un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, un filet de sole au gingembre, des sashimis ou un poulet à la citronnelle.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent:

- Japan Sakura Awards

