



JOSEPH MELLOT

depuis 1513 à Sancerre

MENETOU-SALON BLANC LE CLOS DU PRESOIR



CÉPAGE

Sauvignon.

TERROIR

Vignoble situé au sud de Sancerre à proximité de Bourges et exposé sur de légers coteaux. Le sol est argilo-calcaire sur des marnes kimmériadiennes.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

VINIFICATION

Après un débourageage statique au froid, la fermentation s'effectue en cuve inox thermorégulée à basse température.

CARACTÉRISTIQUES

Robe or pale.

Le nez est très expressif, dominé par des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche est ronde et puissante avec une grande longueur.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Accompagne parfaitement les fruits de mer mais aussi les tourtes, les salades gourmandes et le fromage.

La température idéale est de 8 à 12° C.

Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.

TYPE DE BOUTEILLE

Bourgogne Tradition Antique

