



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC L'ORIGINAL 2015

Précision et élégance.

VIGNOBLE

Terroir : Argiles à **Silex**

Cépage : Sauvignon

Surface : 1,3 ha

Age des vignes : 30 ans

Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, travaux des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : Doux et pluvieux

Printemps : Orageux, précipitations et températures élevées

Été : Chaleur et sécheresse

Automne : Été indien

PERIODE DE VENDANGES

14 septembre

VINIFICATION



Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : Au froid

Fermentation : En cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox durant 11 mois.



DÉGUSTATION



Robe or pâle, aux légers reflets verts.

Nez très expressif et fruité avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes de pierre à fusil.

Bouche ample dès l'attaque. Structure nette et affûtée entourée d'un gras très élégant. Arômes de tilleul, d'acacias et de pamplemousse.

Belle finale longue et minérale

ACCORD METS & VINS



A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques et beurre de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :
Concours Mondial du Sauvignon

