



**JOSEPH MELLOT**

depuis 1513 à Sancerre

## SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE



### **CÉPAGE**

Sauvignon.

### **TERROIR**

Sol constitué de formations géologiques datant du Crétacé. Sols argilo-siliceux riches en silex qui confèrent au Sauvignon ce goût de pierre à fusil.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE**

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

### **VINIFICATION**

Après un débourage statique au froid, la fermentation s'effectue en cuve inox thermorégulée à basse température. L'élevage sur lies fines dure jusqu'à la préparation de la mise en bouteilles pour garder toute la fraîcheur du vin. Celui-ci n'est filtré qu'une fois.

### **CARACTÉRISTIQUES**

Robe or pâle avec des reflets verts.

Le nez est expressif, sur des notes d'agrumes et de mangue. L'attaque en bouche est souple et délicate avec une belle harmonie. La longueur est remarquable avec une finale sur les agrumes.

Vin fin et délicat dû à son terroir de silex.

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

La température idéale de dégustation est de 9° C.

### **TYPE DE BOUTEILLE**

Bourgogne Tradition antique.

