



JOSEPH MELLOTT

depuis 1513 à Sancerre

SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE - cuvée prestige



CÉPAGE

Uniquement Sauvignon.

TERROIR

Vignes les plus anciennes du domaine, situées sur des coteaux argilo calcaire et «caillottes».

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

VINIFICATION

Pressurage très lent suivi d'un débouillage par le froid. Fermentation et élevage en fûts de chênes dont 30 % de fûts neufs, dans nos anciennes caves au cœur du village de Sancerre. L'alchimie entre ces terroirs d'exception, le bois des forêts de chêne de la région (Allogny, St Palais) et le climat de ses caves peut avoir lieu. La fermentation dure de 2 à 7 mois, ce qui demande une patience de 20 mois pour l'élevage. Le séjour en barrique apporte ainsi une nouvelle dimension au vin dans sa structure, des saveurs vanillées et une meilleure aptitude au vieillissement.

CARACTÉRISTIQUES

Nez très fin et raffiné développant des arômes fleuris et fruité (ananas, poire, orange). Des notes vanillées issues de l'élevage apparaissent à l'aération (noix de coco, pain grillé). On retrouve en bouche l'intensité du fruit avec de la fraîcheur et une longue persistance. Généreuse, impressionnante, cette cuvée à fort potentiel va s'épanouir tout au long de son vieillissement. Une bouteille de charme et de longue garde.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Très belle bouteille à apprécier sur des plats nobles ou tout simplement en apéritif. C'est aussi le parfait accompagnement des entrées périgourdines, des poissons tels que le saumon, la lotte, ou les coquilles Saint-Jacques.
Température idéale : 12 à 14 °C

TYPE DE BOUTEILLE

Baronne teinte Antique

