



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC LE DOMAINE DES ÉMOIS 2019

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du Terroir de Sancerre.

## VIGNOBLE



**Terroir** : Argilo-calcaire  
« Caillottes ».

**Cépage** : Sauvignon

**Surface** : 4 ha

**Age des vignes** : 20 ans

**Culture** : Certifié Agriculture Biologique

## CONDITIONS CLIMATIQUES



**Hiver** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Quelques gelées,  
précipitations et températures élevées

**Été** : Chaleur et sécheresse

**Automne** : Été indien

## DATE DE VENDANGES

**23 septembre**



## VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques

**Pressurage** : Direct avec pressoir  
pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : Au froid

**Fermentation** : En cuve inox thermo-  
régulée

**Elevage** : Sur lies fines en cuve inox



## DÉGUSTATION



**Robe** or pâle.

**Nez** s'ouvre sur de délicats arômes  
de brugnons, de pêches-abricot

**Bouche** ample et complexe notes de  
pêches-abricot et de goyave que la  
finale prolonge agréablement pas son  
équilibre. Une belle présence en bouche  
comme sur la finale.

## ACCORD METS & VINS



On appréciera ce vin avec un plateau de  
fruits de mer, un poulet à l'estragon, une  
blanquette de veau, ou plus simplement  
une déclinaison de fromage locaux.

## RÉCOMPENSES



Médaille d'Or:

Sakura Japan Women's Wine Awards  
2020

Noté 89/100:

Dégustation Blind Tasted Andreas  
Larsson

