



# JOSEPH MELLOT

5 0 0   A N S   D ' H I S T O I R E

## CREMANT DE LOIRE

### LE MARQUIS

*Domaine familial et historique de 500 ans situé à Sancerre, devenu au fil des générations le spécialiste des Grands Vins du Centre Loire grâce à son savoir-faire unique. Les vins Joseph Mellot expriment la quintessence de chacun de leur terroir. Reconnus et distingués pour leur grande qualité dans plus de 40 pays dans le Monde, les vins Joseph Mellot sont l'Ambassadeur des grands crus de Loire. Sous l'impulsion de Catherine Corbeau Mellot, le Domaine s'est engagé dans le développement durable et cultive ses vignes en Agriculture Raisonnée.*



#### Cépage

Chardonnay, Chenin.

#### Terroir

Terroirs à prédominance calcaire du Saumurois et de l'Anjou.

#### Vinification

Elaboré à partir de récolte manuelle, il s'agit de la meilleure méthode traditionnelle du Val de Loire.

Après la prise de mousse, le vin est gardé sur latte pendant 18 mois.

#### Caractéristiques

La robe est or pâle avec des reflets dorés.

La bulle est fine et a une bonne tenue. Le Chardonnay apporte de la rondeur et du gras tandis que le Chenin apporte de la fraîcheur et de la vivacité.

Premier nez franc de coing rappelant le cépage Chenin puis apparaissent des arômes de miel et de brioche.

Le nez est globalement très flatteur et persistant.

La bouche est ample avec une bonne sensation des bulles. Une finale longue et fraîche.

Ce Crémant de Loire s'apprécie particulièrement pour ses arômes fins et sa fraîcheur.

#### Nos conseils de dégustation

Vin parfait pour l'apéritif qui s'exprimera au mieux à une température de 8°C.

Excellent avec un dessert aux fruits et des gâteaux aux amandes.



JOSEPH MELLOT,  
DOMAINE ENGAGÉ DANS  
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.



Joseph MELLOT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

