



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE



SANCERRE blanc DOMAINE DE BELLECOURS 2012



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.

CEPAGE : Sauvignon.

TERROIR

Sol constitué de caillottes et de silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Agriculture raisonnée.

VINIFICATION

Egrappage à 100 % (pour plus de souplesse et de finesse). Pressurage direct à faible pression (pressoir pneumatique) de façon à extraire les meilleurs jus. Après un débouillage à 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.

CARACTERISTIQUES

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est expressif, sur des notes de fruits exotiques. L'attaque en bouche est harmonieuse, souple et délicate avec une belle fraîcheur. La longueur est remarquable avec une finale aromatique longue et fraîche. Vin à la fois puissant et élégant.

NOS CONSEILS DE DEGUSTATION

Accompagne parfaitement une sole grillée, des langoustines poêlées, une terrine de Saint-Jacques et les fromages de chèvre (Crottin de Chavignol). S'apprécie tout simplement en apéritif

La température idéale est de 8 à 10° C. Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.



JOSEPH MELLOTT,
DOMAINE ENGAGÉ DANS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.



Joseph MELLOTT 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

