



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE 2019

La signature. Pureté et concentration sur terroir de Silex.

VIGNOBLE

Terroir : Argile à **Silex**
Cépage : Sauvignon
Surface : 18 ha
Age des vignes : 30 ans
Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Quelques gelées, précipitations et températures élevées
Été : Chaleur et sécheresse
Automne : Été indien

PERIODE DE VENDANGES

A partir du 24 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 pale aux légers reflets verts.
Nez intense expression minérale à laquelle vient se fondre des notes de zestes d'agrumes et de pêche blanche
Bouche s'ouvre sur une belle fraîcheur. Elle se fait gourmande avec un équilibre où la trame minérale ponctuée de notes zestées se prolonge tout au long de la dégustation. La finale, à la persistance soutenue et intense, est d'une belle précision marquée par sa minéralité.



ACCORD METS & VINS

A déguster avec un bar en croute de sel, une sole grillée, un risotto au curry et crevettes ou encore des langoustines poêlées et finir avec un Chavignol.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or :
Sakura Japan Women's Wine Awards

Médaille d'Or :
Concours Mondial du Sauvignon

