



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS LA GAUPIÈRE 2018

Harmonieux et complexe.

VIGNOBLE



Terroir : argilo-calcaire et argile à silex.
Cépage : Sauvignon Blanc.
Surface : 2 hectares.
Age des vignes : 20 ans.
Culture raisonnée : désherbage mécanique,, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux
Printemps : quelques gelées
Été : chaleur et sécheresse
Automne : été indien

DATE DE VENDANGES

21 septembre

VINIFICATION



Vendanges : mécaniques.
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.
Débourbage : au froid.
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées.
Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe jaune pâle.
Nez franc et expressif avec des notes d'agrumes.
Bouche : petites touches amyliques et une grande fraîcheur. Belle présence en finale.

ACCORD METS & VINS



Ce vin s'appréciera autant avec une cuisine raffinée que familiale : escalope de veau milanaise, filets de poulets citronnés, ou plus rustique, une bonne andouillette de Jargeau grillée.

Température de service : 8° à 10° C.

