



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

