



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## CREMANT DE LOIRE LE MARQUIS

### VIGNOBLE

**Cépage** : Chenin, Chardonnay  
**Culture raisonnée** : Travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux  
**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées  
**Été** : chaleur et sécheresse  
**Automne** : été indien



### VINIFICATION

**Vendanges** : manuelle  
Méthode traditionnelle  
**Elevage sur lattes**: 30 mois



### DÉGUSTATION



**Robe** or pâle, aux reflets dorés, bulles Fines.  
**Nez** flatteur et persistant. Arôme de coings, de miel et brioche.  
**Bouche** ample, le Chardonnay apporte rondeur et gras, le Chenin, fraîcheur et vivacité. Belle finale tout en longueur et fraîcheur.

### ACCORD METS & VINS



Parfait à l'apéritif, avec un dessert à base de fruits ou encore un gâteau aux amandes.

