



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CREMANT DE LOIRE LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages : Chenin, Chardonnay, Grolleau

Culture raisonnée : Travail des sols.



VINIFICATION

Vendanges : manuelles. Méthode traditionnelle

Fermentation: cuve inox thermo-régulée

Élevage sur lattes: 18 mois



NOTE DE DÉGUSTATION



Un nez très flatteur, avec des arômes de coings, de miel et de brioche.

La bouche est ample, avec une jolie rondeur et du gras apportés par le Chardonnay, savamment mêlés à la vivacité et à la fraîcheur du Chenin.

Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire de haut vol.

ACCORD METS & VINS



Parfait à l'apéritif, avec des roulés de saumon fumé et fromage frais, des feuilletés ou des mini quiches aux asperges, ou bien encore en dessert, avec une tarte fine aux pommes, compotée de mirabelles tièdes et glace caramel ou un gâteau aux amandes.

Température de service : 8° à 10° C

