



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CREMANT DE LOIRE LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Cépages : 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 : manuelles
Méthode traditionnelle
Élevage sur lattes: 30 mois



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

