



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# IGP VAL DE LOIRE DESTINEA 2020

L'expression pure du Sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.



## VIGNOBLE

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Culture raisonnée** :  
travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : pluvieux et doux

**Printemps** : chaud et ensoleillé

**Été** : très chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : ensoleillé et très chaud

## Date de vendanges

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



## DÉGUSTATION

Un superbe Sauvignon typique, frais et aromatique, avec une empreinte minérale affirmée. De doux arômes de bourgeons de cassis, de genêt et d'agrumes. Une belle texture qui emplie la bouche.



## ACCORDS METS & VINS

Idéal en entrée, avec des raviolis de crabe et coriandre ou bien un tartare aux deux saumons.

## Température de service :

8° à 10° C.

