



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2019

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire sur marnes du Kimméridgien

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 10 hectares

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux

Printemps : frais avec quelques gelées

Été : chaud avec des périodes caniculaires

Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin aux notes de citronnelle, d'agrumes, de mangue et de fruits à chair jaune.

La bouche est fraîche et avec une finale aromatique et d'une agréable longueur.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une salade végétarienne gourmande lentilles, fêta et avocats, une sole accompagnée d'une fondue de poireaux ou bien des fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol AOC ou un vieux comté.

Température de service : 10° à 12° C



RÉCOMPENSES

91/100 au Decanter Wine Awards 2020
Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2021

90/100 par Andreas Larsson

