



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS 2020

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 4 hectares sur le hameau d'Amigny
Âge des vignes : 20 ans
Culture : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Chaud et ensoleillé
Été : Très chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

16 septembre 2020



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION

Robe or pâle.
Le nez s'ouvre sur d'intenses notes de brugnons, de pêches et d'abricots.
La bouche est ample et complexe, avec des arômes délicats de fruits à chair jaune juteux et de goyave.
La finale, longue et fruitée, est d'un parfait équilibre.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un carpaccio de daurade au citron vert, de délicieux raviolis chinois végétariens cuits à la vapeur ou encore une fricassée de poulet à l'estragon.
Incontournable avec une belle déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :
- Sakura Japan Women's Wine Awards 2021

