



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC L'ORIGINAL 2016

L'expression élégante du Sauvignon blanc sur un terroir de silex.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,3 hectare
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travaux des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux
Printemps : pluvieux et frais
Été : chaud et sec
Automne : agréablement chaud avec orages

Date de vendanges
Début octobre



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 durant 11 mois



DÉGUSTATION

Un très beau vin où le nez dévoile des notes d'agrumes et de goyave juteuse. L'attaque est franche, précise et très intense.

En bouche, une subtile minéralité se dévoile et apporte une belle complexité et un côté solaire. La finale, longue et saline, est superbement équilibrée.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un risotto crémeux aux girolles et copeaux de parmesan, un turbot à la plancha accompagné d'un crémeux d'artichauts ou encore une cassolette de langoustines aux pois gourmands.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :
- Concours Mondial du Sauvignon 2020
- Sakura Japon Women's 2020

93/100 Wine Enthusiast 2020

