



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2017

Cuvée historique. Tradition et minéralité.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,8 hectares
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : froid et sec
Printemps : précoce avec des gelées
Été : épisodes caniculaires et averses
Automne : été indien avec de la fraîcheur

Date de vendanges
Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région. Les fûts sont renouvelés au tiers chaque année
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 12 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Un très beau vin au nez intense où la minéralité sublime de sa précision les notes gourmandes de mirabelles juteuses, d'agrumes et de toasté. La bouche est riche, pleine de petits fruits jaunes, aux notes chaleureuses et légèrement briochées. La finale est incroyablement longue et minérale, d'un équilibre parfait.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un turbot rôti à l'oursin et petits légumes, des coquilles Saint-Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau accompagnés de linguines crémeuses ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol et de fromages affinés.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

95/100 Wine Enthusiast 2020

