



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC

LA GRANDE CHATELAINNE

2015

Le Dauphin, un grand vin blanc de Loire. Précision et complexité.

VIGNOBLE

Terroir : « Caillottes »

Cépage : Sauvignon

Surface : 2,4 ha

Age des vignes : 35 ans

Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux

Printemps : chaud et orageux

Été : Episode caniculaire

Automne : Été indien



PERIODE DE VENDANGES

Du 10 au 25 septembre

VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : Au froid

Fermentation : En barriques de chêne grains fins proche des forêts de Bertranges et de St Palais.

Elevage : 11 mois en fût avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de 10 mois en cuve.



DÉGUSTATION

Robe jaune, reflets or.

Nez fin et élégant aux notes d'épices et de fruits exotiques, agréablement soutenues par des notes de mirabelles.

Bouche fraîche et souple, fruits à chair blanche et jaune mêlés de fruits exotiques. Ample et distingué ce vin offre une superbe finale.



ACCORD METS & VINS

La complexité de ce vin accompagnera à merveille des plats comme une lotte au safran, d'un chapon aux agrumes et quelques fromages, comme un vieux Comté.



RÉCOMPENSES

Noté 93 points au Wine Enthusiast

