



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2016

## Le Seigneur, le Fondateur. Tradition et minéralité.

### VIGNOBLE

**Terroir** : argiles à **Silex**.  
**Cépage** : Sauvignon Blanc.  
**Surface** : 0,8 hectares.  
**Age des vignes** : 35 ans.  
**Culture raisonnée** : désherbage mécanique, travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux.  
**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées.  
**Été** : Chaleur et sécheresse  
**Automne** : Été indien



### DATE DE VENDANGES

**3 octobre.**

### 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 proches de Bertranges et de Saint Palais. Les fûts sont renouvelés au tiers chaque année.  
**Elevage** : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve.



### DÉGUSTATION

**Robe** jaune aux reflets or.  
**Nez** ample et puissant aux notes minérales Affirmées.  
**Bouche** ample soutenue par une belle tension où les fruits jaunes apportent leurs complexités. La finale révèle une belle minéralité aux accents salins. Un vin racé d'une belle précision.



### ACCORD METS & VINS

Se déguste avec une assiette d'oursins, de coquilles Saint-Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un carré d'agneau en croûte de noix ou simplement avec un beau plateau de Chavignol ou de Comté AOP.



### RÉCOMPENSES

Médaille d'Or  
 Sakura Japan Women's Wine Awards 2020.  
 94/100 Wine Enthusiast 2020.

