



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC CUVÉE PIERRE ÉTIENNE 2017

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.
Débourbage : 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 Wine Enthusiast 2020.

