



# 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** : culture raisonnée, 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

**15 septembre 2017.**

### 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 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 12 mois en cuve.



### DÉGUSTATION



**Robe** jaune aux reflets or.

**Nez** intense où la minéralité souligne de sa précision les notes de mirabelles et de toasté données par le bois.

**Bouche**, l'attaque est tout aussi intense, précise. Elle s'ouvre sur toute une palette de petits fruits jaunes, aux notes gourmandes et chaleureuses. Un vin de minéralité ciselée où les fruit et le boisé apportent une délicate richesse.

### 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



**Wine Enthusiast**

95 points

