



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2018

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE



Terroir : Marnes calcaires kimméridgiennes

Cépage : Sauvignon

Surface : 10 ha

Age des vignes : 20 ans

Culture raisonnée: Désherbage mécanique, travail des sols

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : chaleur et sécheresse

Automne : été indien

DATE DE VENDANGES

15 septembre

VINIFICATION



Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : Au froid

Fermentation : En cuve inox thermo-régulée

Elevage : Cuve inox

DÉGUSTATION



Robe jaune paille, aux légers reflets vert.

Nez notes de citronnelle, agrumes et pommes vertes.

Bouche fraîche avec des pointes de granny smith dans un panier d'agrumes. La finale est persistante.

ACCORD METS & VINS



Ce vin accompagnera les paniers de charcuterie locales, les andouillettes grillées et les déclinaisons de Chavignol ou un vieux comté.

RÉCOMPENSES



Recommandé au Sommelier Wine Award 2019

88/100 au Dégustation Blind Tasted Andreas Larsson 2019

