



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## SANCERRE blanc DOMAINE DES EMOIS 2017

lillésime **BIO**



- Médaille d'Or au Concours Challenge Millésime Bio 2018
- Médaille d'Or au Concours des Féminales
- Médaille d'Or au Concours des Vins de Bourges
- Médaille de Bronze au Concours des Vinalies



Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent à 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur des Grands Vins du Centre Loire grâce à son savoir-faire unique. Les vins Joseph Mellot expriment la quintessence de chacun de leur terroir, reconnus et distingués mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable, le Domaine des Emois est certifié en Agriculture Biologique depuis 2015.

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Surface** : 4 hectares
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires
- **Mode de culture** : Agriculture Biologique
- **Date de vendange** : Fin Septembre
- **Egrappage** : Oui

**L'Agriculture Biologique** est une démarche environnementale favorisant la biodiversité au sein du vignoble, et participant au maintien de l'écosystème avec un travail des sols approfondi.

- **Elevage** : Cuve Inox, basse température

### DEGUSTATION :



Robe or pâle aux reflets verts



Bouche ample et complexe

Palais délicat avec une sensation fruitée



Nez délicat aux arômes de mandarine et d'agrumes

Belle finale sur la longueur

### ACCORDS METS/ VINS :



Terrine de poissons, poissons fumés, crustacés et fruits de mers



Terrine de foie gras, viandes blanches grillées ou en sauce



Crottin de Chavignol, Emmental, Camembert, Reblochon

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes, et dégustez**



JOSEPH MELLOT,  
DOMAINE ENGAGÉ DANS  
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.



Joseph MELLOT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

