



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

TOURAINES CHENONCEAUX TOURAINES CHENONCEAUX 2018

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argile à silex blancs
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : frais et pluvieux
Printemps : gelées printanières, chaleur et pluie
Été : sec avec des vagues caniculaires
Automne : très chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Élevage : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION

Un nez puissant et minéral, où les notes d'agrumes, de passion et de fleurs blanches se mêlent à merveille. La bouche offre des arômes frais de zestes d'agrumes, où la minéralité amène un très beau volume. La finale, très longue, laisse le palais empli d'un délicat fruité.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une papillote de truite aux légumes printaniers, une quiche courgettes et chèvre frais ou encore des lasagnes aux épinards et champignons.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :
Sakura Japan Women 2020

