



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2020

Le Classique de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et terres blanches
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 6 ha
Âge des vignes : 25 ans
Culture : Raisonnée, travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux
Printemps : chaud et ensoleillé
Été : très chaud avec des périodes caniculaires
Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges
Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez puissant composé de notes salines et minérales,
Une bouche franche, avec une belle tension emplissant le palais de touches de fruits jaunes évoquant une belle maturité,
La finale est tout à la fois sur les fruits jaunes et pleine de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un beau plateau de fruits de mer, une daurade grillée au beurre citronné et risotto au fenouil ou encore avec une jolie déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8 à 10° C.

