



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES VIGNES DU ROCHER 2019

Minéralité et pureté. Puissance et richesse.



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon
Surface : 1,3 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux
Printemps : frais avec quelques gelées
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

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



DÉGUSTATION

Un nez intense et empreint d'une belle minéralité, laissant peu à peu place à des notes d'agrumes et de fruits tropicaux.
La bouche, minérale et précise, révèle une belle tension accompagnée d'arômes frais de fruits à chair blanche et d'agrumes.
La finale est fraîche, acidulée et d'un superbe équilibre.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des gambas sautées aux agrumes et au gingembre, des noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel au yuzu ou encore un curry de légumes aux épices indiennes.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'argent au Concours Terre de Vins 2021

