



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRAVELIERE 2019

Le Classique de Sancerre.

VIGNOBLE

Terroir : Terre blanche
Sols **Argilo-calcaires**
Cépage : Sauvignon
Surface : 22 ha
Age des vignes : 25 ans
Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Quelques gelées, précipitations et températures élevées
Été : Chaleur et sécheresse
Automne : Eté indien



PERIODE DE VENDANGES

Du 16 septembre au 3 octobre

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 or pâle aux reflets verts.
Nez puissant, évoquant les fleurs blanches, les agrumes.
Bouche d'une belle élégance, toute en fraîcheur où les fruits tropicaux et agrumes emplissent le palais.

ACCORD METS & VINS



Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. On pourra l'apprécier sur une bonne tête de veau et finir avec une déclinaison de Chavignol.

Température de service conseillée : 8 à 10°

