



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# QUINCY LES BELLES FONTAINES 2019

L'expression du Sauvignon Blanc sur des marnes et terrasses sablo-graveleuses.

## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux.  
**Cépage** : Sauvignon Blanc.  
**Surface** : 10 hectares.  
**Age des vignes** : 40 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** : été indien.



## DATE DE VENDANGES

Septembre

## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques.  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.  
**Débouillage** : au froid.  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées.  
**Elevage** : Sur lies fines en cuve inox.



## DÉGUSTATION

**Robe** jaune pâle aux nuances vertes.  
**Nez** aux notes d'agrumes avec des touches de poire.  
**Bouche** soutenue par un bel équilibre. Gourmand et frais à la fois, avec une agréable finale.



## ACCORD METS & VINS

Ce vin s'appréciera particulièrement avec une tourte aux champignons, des rillettes, ou encore un rôle de lapin à la moutarde ou tout simplement grillé.

