



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES COLLINETTES 2019

VIGNOBLE

Terroir : Terres blanches
Cépage : sauvignon
Surface : 22 ha
Age des vignes : 25 ans
Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, limitation des intrants



CONDITIONS CLIMATIQUES 2019

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



DATE DE VENDANGES

2^{ème} quinzaine de septembre 2019

VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques
Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : Au froid
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée
Élevage : Cuve inox



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Nez floral, intense.
Bouche Il donne tout son volume et son expression où fleurs blanches et agrumes se côtoient en donnant une finale pleine de fraîcheur.



ACCORD METS & VINS

A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un panier de charcuteries, de viandes blanches rôties ou de crottin de Chavignol.

