



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES ORMEAUX 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 : Été 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.

