



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC LE CLOS DU PRESSEUR 2019

Le Clos de Joseph Mellot. Équilibré et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaire du Kimméridgien de Parassy

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 3 hectares.

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : 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 : mécaniques.

Pressurage : direct avec presseur pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin élégant aux notes de pêche blanche, de citron et de pamplemousse. La bouche est ample, délicatement iodée, avec un bel éclat où les agrumes et les fruits à chair blanche s'équilibrent agréablement. La finale, elle, est toute en fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Divin avec des langoustines poêlées, des suprêmes de volaille à la crème et aux morilles ou bien un Wok de gambas et petits légumes printaniers.

Température de service : 10° à 12° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or Féminale 2021

