



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA CHÂTELLENIE 2020

La signature. Pureté et concentration sur terroir de Silex.



VIGNOBLE

Terroir : argile à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 18 hectares
Âge des vignes : 30 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
Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION



Un beau vin au nez intense avec une très jolie expression minérale. Des arômes de pêche jaune et de mangue sont relevés avec des notes subtiles de citron vert. La bouche est ample, avec des notes légèrement zestées. La finale longue et fraîche offre une belle précision.

ACCORDS METS & VINS



Idéal avec un carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion, un risotto crémeux de crevettes au curry, ou encore avec un Bo Bun végétarien savoureux.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Double médaille d'Or au Sakura Award 2021
Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon 2021
Médaille d'or au Concours Terre de Vins 2021

