



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

TOURAINES CHENONCEAUX

TOURAINES CHENONCEAUX

2020

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argile à silex blancs
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : pluvieux et doux
Printemps : chaud et ensoleillé
Été : très chaud avec des périodes caniculaires
Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

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



NOTE DE DÉGUSTATION



Une belle minéralité vient au premier nez, avec des arômes puissants et complexes d'agrumes et de fruits à chair jaune.

La bouche offre une belle palette de zestes d'agrumes où la minéralité marque sa présence. Belle finale qui laisse le palais empli d'un délicat fruité.

ACCORDS METS & VINS



Idéal avec une papillote de truite aux légumes printaniers, une quiche courgettes et chèvre frais ou encore des lasagnes aux épinards et champignons.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :
Sakura Japan Women 2020

