



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# MENETOU-SALON BLANC LES THUREAUX 2020

**Grand classique de son appellation.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire sur marnes du Kimméridgien

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 10 hectares

**Âge des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Chaud et ensoleillé

**Été** : 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

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli vin aux notes florales et avec des nuances citronnées. Belle matière qui prend place en bouche supportée par une présence minérale. Un coté suave droit et ferme à la fois. Un fond de bouche charnu et persistant où les notes florales et fruitées se conjuguent avec élégance.



## ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une salade végétarienne gourmande lentilles, fêta et avocats, une sole accompagnée d'une fondue de poireaux ou bien des fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol AOC ou un vieux comté.

**Température de service** : 10° à 12° C

