



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# QUINCY LES BELLES FONTAINES 2020

L'expression pure du sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 3,8 ha

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Chaud et ensoleillé

**Été** : Très chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**

28 aout



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

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

**Élevage** : cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets verts annonce un vin d'une belle fraîcheur. Notes de citrus aux légères touches de genêt apportent un côté tendre et vif à la fois. Un bel équilibre entre tension et gras.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera toute sa fraîcheur lors des apéritifs. Il accompagnera à merveille les asperges blanches, les fritures du bord de Loire, les plats élaborés ou familiaux de poissons et de viandes blanches. On le servira aussi avec le fromage.

**Température de service** : 9° à 11° C

