



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE 2017

Un grand vin blanc de Loire. Précision et complexité.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 2,4 ha

Âge des vignes : 35 ans

Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : froid et sec

Printemps : précoce avec des gelées

Été : épisodes caniculaires et averses

Automne : été indien avec de la fraîcheur

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région

Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Un grand vin élégant au nez intense et droit où l'abricot et des notes citronnées se mêlent à un boisé très discret. La bouche, minérale et précise, est marquée par des fruits jaunes qui apportent beaucoup de complexité et de souplesse. Une finale équilibrée qui révèle éclat, tension et persistance.



ACCORDS METS VINS

Idéal avec de beaux plats comme un médaillon de lotte au safran, un risotto crémeux aux fruits de mer ou bien encore avec un beau plateau de fromages affinés.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

93/100 au Wine Enthusiast

