



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC

LES COLLINETTES

2020

L'expression pure de Sancerre



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et terres blanches

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 6 ha

Âge des vignes : 25 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 : 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 : Cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez puissant composé de notes salines et minérales.

Une bouche franche, avec une belle tension emplissant le palais de touches de fruits jaunes évoquant une belle maturité,

La finale est tout à la fois sur les fruits jaunes et pleine de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un beau plateau de fruits de mer, une daurade grillée au beurre citronné et risotto au fenouil ou encore avec une jolie déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8 à 10° C.

