

Joseph Mellot La Chatellenie

Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent à 500 Ans. Il est devenu au fil des générations le spécialiste des Grands Vins du Centre Loire grâce à son savoir-faire unique. Les vins Joseph Mellot expriment la quintessence de chacun de leur terroir. Reconnus et distingués pour leur grande qualité dans plus de 40 pays dans le Monde, le Domaine Joseph Mellot est l'Ambassadeur des grands crus de Loire. Engagé dans le développement durable, le vignoble est mené en Agriculture Raisonnée.



Producteur:
Pays: France
Région: Vallée de la Loire
Appellation: Sancerre
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Sauvignon blanc
Taux d'alcool: 12.5%
Taux de sucre: 2.2 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 12258842
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 26.00
Prix (licencié): 23.83
Disponibilité: Disponible

Type de Sol

Sol constitué de formations géologiques datant du Crétacé (90 millions d'années). Sols argilo-siliceux riches en silex qui confèrent au Sauvignon ce goût de pierre à fusil.

Vignoble

Agriculture raisonnée.

Vinification

Egrappage à 100 % (pour plus de souplesse et de finesse). Pressurage direct à faible pression (presseur pneumatique) de façon à extraire les meilleurs jus. Après un débouillage à froid, la fermentation s'effectue en cuve inox thermorégulée à basse température. L'élevage sur lies fines dure jusqu'à la préparation de la mise en bouteilles pour garder toute la fraîcheur du vin. Celui-ci est filtré qu'une fois.

Commentaires de dégustation

Robe or pâle avec des reflets verts. Le nez est expressif, sur des notes d'agrumes et de genêt. L'attaque en bouche est harmonieuse, souple et délicate avec une belle fraîcheur. La longueur est remarquable avec une finale aromatique longue, soutenue par une belle minéralité due à son terroir de silex. Vin à la fois puissant et élégant.

Accords mets et vin

Accompagne parfaitement une sole grillée, des langoustines poêlées, une terrine de Saint-Jacques et les fromages de chèvre. S'apprécie tout simplement en apéritif.

Pour un meilleur service

Servir à 8 - 10°C. Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire.

