



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LES COLLINETTES 2019

VIGNOBLE

Terroir : Terres blanches
Cépage : sauvignon
Surface : 22 ha
Age des vignes : 25 ans
Culture : Raisonnée, désherbage mécanique, limitation des intrants



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Nez floral, intense.
Bouche Il donne tout son volume et son expression où fleurs blanches et agrumes se côtoient en donnant une finale pleine de fraîcheur.



CONDITIONS CLIMATIQUES 2019

Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Quelques gelées, précipitations et températures élevées
Été : Chaleur et sécheresse
Automne : Été indien



DATE DE VENDANGES

2^{ème} quinzaine de septembre 2019

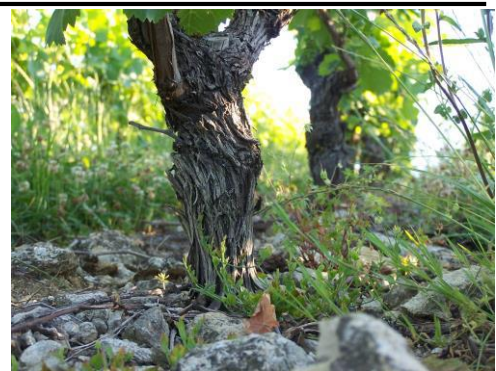
VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques
Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : Au froid
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée
Élevage : Cuve inox



ACCORD METS & VINS

A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un panier de charcuteries, de viandes blanches rôties ou de crottin de Chavignol.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LES COLLINETTES 2019

Elégance et fruité.

VIGNOBLE

Terroir : marne et argilo-calcaire.
Cépage : Pinot Noir.
Surface : 7 hectares.
Age des vignes : 20 ans.
Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux.
Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées.
Été : chaleur et sécheresse.
Automne : été indien.



PERIODE DE VENDANGES

Du 7 au 28 septembre.

VINIFICATION

Vendanges : manuelles.
Fermentation : En cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestage.
Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe rouge rubis légère.
Nez expressif mêlant le fruité de la griotte et de la fraise au côté floral de la rose.
Bouche équilibrée, sur des notes de kirsch. La trame est ferme avec des tanins fins et soyeux sous-tendus par une belle fraîcheur. La finale est longue et précise.

ACCORD METS & VINS



Ce vin accompagnera à merveille des magrets de canards aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement une bavette échalotes. Époisses ou Livarot se marieront agréablement.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LE LORIOU 2019

Volume et vivacité.

VIGNOBLE



Terroir : marnes à petites huîtres du Kimméridgien.

Cépage : Sauvignon Blanc.

Surface : 10 hectares.

Age des vignes : 30 ans.

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.

PERIODE DE VENDANGES

Du 20 septembre au 1^{er} octobre

VINIFICATION



Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée.

Elevage : sur lies fines en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe or aux légers reflets verts.

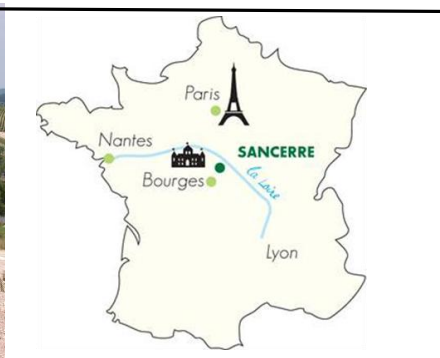
Nez s'ouvrant sur une intense expression de fruits à chair jaune où vient se fondre des notes d'agrumes et de fruits de la passion.

Bouche ample, charnue et gourmande, avec un bel équilibre où les notes de mangue, de fleurs de sureau apportent leur complexité.

ACCORD METS & VINS



La puissance et le gras de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien-sûr les fromages locaux, comme le Chavignol





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2017

VIGNOBLE

Terroir : graviers

Cépage : Cabernet Franc

Surface : 3 ha

Age des vignes : 25 ans

Culture raisonnée : Désherbage mécanique
Travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : froid et sec

Printemps : quelques gelées

Été : averse et épisodes caniculaires

Automne : été indien



VINIFICATION

Vendanges : mécanique

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestage.
Macération post fermentaire de 10 jours

Elevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Robe rubis soutenu.

Nez expressif framboise, cassis et notes de violettes.

Bouche fraîche et fruitée qui lui donne sa longueur.



ACCORD METS & VINS

La finesse de ce vin mettra en valeur une viande blanche comme un carré de veau jardinière, une blanquette de veau ou encore une poêlée de champignons d'automne que l'on fera suivre d'un Coulommiers.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY LE BOISCLAIR 2018

VIGNOBLE



Terroir : argilo-calcaire et limoneux-argileux.
Cépage : Cabernet Franc
Surface : 1,5 hectare.
Age des vignes : 30 ans.
Culture : Certifié Agriculture Biologique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux.
Printemps : quelques gelées
Eté : chaleur et sécheresse
Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

Septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique.
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages.
Macération post-fermentaire de 10 jours.
Elevage : en cuve inox



DÉGUSTATION



Robe belle couleur rubis profond.
Nez intense sur le fruit, baies noires et cerises murent son présente.
Bouche : les tanins apportent une superbe matière pleine de fraîcheur. Belle extraction qui donne sa richesse et sa puissance à ce vins à la longueur exceptionnelle.

ACCORD METS & VINS



A déguster avec un confit de souris d'agneau, un magret de canard aux griottes ou encore une darne de thon grillée.





JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHINON

LES ROYAUX 2017

VIGNOBLE

Terroir : calcaire et Limons
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1 ha
Age des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : Agriculture biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux
Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées
Été : chaleur et sécheresse
Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

septembre

VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontage et délestage. Macération post fermentaire de 15 jours
Elevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Robe rouge sombre avec des reflets pourpres
Nez fruité et expressif, notes de myrtilles et de mûres.
Bouche ample et ronde, belle finale tout en souplesse.



ACCORD METS & VINS

Ce vins accompagnera un bœuf grillé ou mariné, un carpaccio ou encore un gibier.



REUILLY BLANC JEAN-MICHEL SORBE 2019

Rondeur et fraîcheur.



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 4,2 hectares

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail du sol mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux

Printemps : frais avec quelques gelées

Été : chaud avec des périodes caniculaires

Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION



Un nez très expressif révélant des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et de fruits à chair jaune.

La bouche est ample, équilibrée et précise, avec une finale aromatique d'une très belle longueur.



ACCORD METS & VINS

Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :
Concours Mondial du Sauvignon
2020





Un vin de plaisir, souple et féminin.

VIGNOBLE

Terroir : gravelo-limoneux et des argiles en sous-sol.

Cépage : Pinot Noir.

Surface : 1,5 hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Culture raisonnée : désherbage mécanique travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux.

Printemps : quelques gelées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.



DATE DE VENDANGES

16 septembre 2018

VINIFICATION

Vendanges : manuelles.

Macération pré-fermentaire : à froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages réguliers.

Macération post-fermentaire de 10 jours.

Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION

Robe aux reflets pourpres.

Nez s'ouvrant sur la cerise rouge et noire, et la violette.

Bouche des tanins souples et soyeux avec un bel équilibre où la cerise domine. Un beau fruité soutenu par une structure tannique précise et de belle longueur.



ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera judicieusement une gigole de chevreuil aux aïelles, une pintade aux choux, des brochettes grillées, ou des plats plus exotiques comme un mezza libanais.

Très bien aussi avec des fromages frais.

