



JOSEPH MELLOTT

depuis 1513 à Sancerre

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE DESTINÉA BLANC



UVA

100% Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE

Dopo una chiarificazione statica a freddo, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a basse temperature. L'affinamento avviene sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE

Oro pallido, limpido e brillante.

Un naso elegante che combina note floreali (ginestra) con sentori fruttati tipici del Sauvignon (limone, pompelmo). Una bocca equilibrata, fresca e dolce, con un finale aromatico.

Questo vino seduce con il suo "entusiasmo" e la sua esplosiva intensità aromatica, unita ad una rara eleganza.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo.

La sua freschezza e finezza gli permettono di accompagnare facilmente ostriche, frutti di mare, piatti di pesce in genere, formaggio di capra.

La temperatura ideale è di 8 a 10 ° C.