JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
LA GRAVELIERE
2023

Le Classique 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 : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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

Robe or pâle aux reflets verts.
Nez intense et fruité à la minéralité affirmée. Les notes de pêches blanches et d'abricot envahissent le palais dans un mouvement rythmé par la minéralité. Un côté juteux compensé par une indéniable fraicheur donne à ce vin un bel équilibre, qui se prolonge sur une finale persistante.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés ou un poisson grillé. On pourra l'apprécier avec une bonne tête de veau et finir avec une déclinaison de Crottins de Chavignol

Température de service : 8 à 10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
LA CHATELLENIE
2023

Minéralité et Elégance

VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 18 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : contrasté
Printemps : Précoce, doux et plutôt humide
Été : Favorable, plutôt tempéré
Automne : Très humide… mais malheureusement après les vendanges

Date de vendanges
Fin 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

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pale aux reflets verts. Nez intense et complexe où, parmi les fruits jaunes et les notes d'agrumes, s'exprime une superbe minéralité. Le palais s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apportent leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre

ACCORDS METS & VINS

A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée, un risotto au curry et crevettes ou encore des langoustines poêlées et finir avec un Crottin de Chavignol ou un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
DOMAINE DES EMOIS
2023

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.

VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 4 hectares sur le hameau d'Amigny
Âge des vignes : 20 ans
Culture : Certifiée Agriculture Biologique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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 : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pale aux reflets verts. Nez intense et frais composé de pêche blanche, melon d'Espagne surligné d'une touche minérale. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.

ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
LES VIGNES DU ROCHER
2022

L'expression du Sauvignon blanc sur silex : la minéralité.

VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon
Surface : 1,3 ha
Âge des vignes : 40 ans
Culture : Vignes conduites dans le respect de l'environnement, travail des sols pour le désherbage. Lutte contre les maladies avec des produits bio et bio contrôle en priorité

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : Cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe pale aux légers reflets verts. Un nez intense aux notes minérales et fruitées. Un vin ciselé, qui s'impose par sa précision. Le silex mène la danse composant avec un fruité tout en harmonie.
Un côté salin vient compléter la dégustation qui dure avec intensité et précision.

ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des gambas sautées aux agrumes et au gingembre, des noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel au yuzu ou encore un curry de légumes aux épices indiennes.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Double Gold
- Sakura Awards

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
LA GRANDE CHATELAINE
2019

L'expression du Sauvignon blanc sur terroir de Caillottes : ample et fruité.

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 : sec et très doux
Printemps : frais avec quelques gelées
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Fin 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

Robe jaune aux reflets paille. Nez puissant aux accents solaires. Notes de pêche jaune et de mirabelle sur un fond boisé. Le vin empli la bouche avec une élégante puissance pour révéler une agréable palette aromatique faite de fruits jaunes, de toasté et de minéralité. Un mariage intense, fougueux entre le fruit et le bois. Un bel équilibre qui repousse la persistance de la finale.

ACCORDS METS VINS

La complexité de ce vin accompagnera à merveille des plats comme une lotte au safran, un chapon aux agrumes et un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille Gold
- Concours Sakura Japan Awards
- Concours Mondial du Sauvignon

Révélation France
- Concours Mondial du Sauvignon

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC
CUVÉE PIERRE ÉTIENNE
2019

Cuvée historique. Tradition et minéralité.

VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,8 hectares
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols 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
Fin 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. Les fûts sont renouvelés au tiers chaque année
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 12 mois en cuve

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets or. Nez intense au caractère solaire, notes de mirabelles mures, touches boisées presque résinées. Le vin est ample, charnu, aux accents solaires. Le toasté est fondu. Il se conjugue avec un joli fruité. La trame minérale venant équilibrer l'ensemble. Agréable finale où le côté salin prolonge la dégustation.

ACCORDS METS & VINS

Se déguste avec une assiette d'oursins, des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un carré d'agneau en croûte de noix ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent
- Sakura Japan Women's Wine Awards

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROSÉ
LE RABAULT
2023

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires et silex
Cépage : Pinot noir
Surface : 8 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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 : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose aux nuances groseille. Intense et élégant le nez offre des notes gourmandes de petits fruits rouges, fraise écrasée et pétales de rose. La bouche est tendre, charnue avec une belle fraicheur où le fruité se marie au floral. Une agréable finale que l'on garde en bouche avec délice.

ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraicheur.

Température de service : 8° à10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE
LE RABAULT
2022

L'expression du Pinot noir sur le terroir de Sancerre.

VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 7 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : *Sec et caniculaire*
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge rubis soutenu. Nez intense où la cerise noire se mêle à la mûre et aux petits fruits noirs. Délicates touches d'épices poivrées. Bel équilibre en bouche où l'on retrouve les petits fruits noirs. Une présence tanique au grain encore jeune présage d'une agréable évolution. La finale riche, équilibrée se prolonge agréablement

ACCORDS 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 en bouche.

Température de service: 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE
LE CONNÉTABLE
2020

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.

VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 1,5 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols

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 : manuelles
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Macération de 18 jours
Élevage : 11 mois en fûts de chêne des forêts des Bertranges et de St Palais

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis sombre, profonde. Nez intense et franc de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques. Une attaque souple où le grain fin des tanins apporte sa touche d'élégance. La palette de petits fruits noirs évolue vers des notes de cacao et de réglisse, le tout légèrement boisé. Un ensemble aromatique où les notes se succèdent avec finesse. Un bel équilibre porté par une élégante trame tannique.
.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin révèlera tout son éclat avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une pièce de bœuf grillée, une caille farcie aux raisins

Température de service : 14° à 16° C.

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE
L'ORIGINAL
2019

Une expérimentation inédite en jarre en terre cuite. Cette création vient souligner le lien étroit entre la terre et le vin pour exprimer le potentiel de nos terroirs et proposer un Pinot noir éclatant porté par une trame ferme et élégante.

VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 1,5 hectares
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols 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
Fin septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Macération de 16 jours
Élevage : en jarres de terre cuite

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe franche d'un beau rubis brillant. Des notes intenses de framboise et de kirsch ouvrent le bal des petits fruits rouges et noirs. Le vin envahit la bouche avec une certaine souplesse pour laisser place à un grain serré qui donne une belle profondeur à l'ensemble. C'est cette trame qui accompagne le fruité de ce vin et lui offre une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin révèlera tout son éclat avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une pièce de bœuf grillée, une caille farcie aux raisins.

Température de service: 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ
CHANT DES VIGNES
2023

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire et sablonneux
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 2 ha
Âge des vignes : 35 ans
Culture : raisonnée, travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante jaune aux reflets verts. Nez délicat et frais aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche gourmande, finement équilibrée, à la texture agrémentée d'une pointe de minéralité. Belle finale sur une dominante d'agrumes.

ACCORDS METS & VINS

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

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ
LE TRONCSEC
2023

Ample et Complexe

VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires du Kimméridgien
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 10 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges
Fin 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

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux légers reflets verts. Nez d'une grande complexité, dominé par les fruits blancs, associés à quelques notes d'agrumes et à une pointe de minéralité. La bouche, ample et charnue, reste parfaitement équilibrée grâce à une jolie trame minérale. Des notes de fruits blancs accompagnent une finale riche et persistante.

ACCORDS 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 crottin de Chavignol

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or
- Concours des Ligers

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ
LES GRANDS EDVINS
2019

Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.

VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex rouge
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,8 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en barriques de chêne 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

Robe jaune aux nuances or. Intense et délicat, le nez dévoile des notes de brioche toastée, amandes grillées aux touches délicatement fruitées. Une bouche ample mais sans excès où le vin s'ouvre avec finesse sur des notes de fruits jaunes, cèdre et touches minérales.
Une finale toute aussi élégante et raffinée à l'équilibre parfait.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera une belle touche faite de complexité et de précision à des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un bar en croûte de sel ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille Double Gold & Diamond Trophy

- Sakura Japan Women's Wine Awards

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY FUMÉ
L'ORIGINAL
2022

Une expérimentation inédite en Wine Globe. La conjugaison parfaite de deux minéralités, celle du Sauvignon blanc et celle du verre.

VIGNOBLE

Terroir : Calcaires « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 0,05 hectares
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : dans le Wine Globe
Élevage : avec bâtonnages sur lies fines

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle. Le nez, intense et complexe, développe des notes de mirabelle, d'abricot, d'orange confite, rehaussées d'une touche florale et d'une pointe de minéralité. Dès l'attaque le vin s'affirme et prend place en bouche. La minéralité et la fraîcheur jouent de pair avec la matière qui apporte sa complexité à l'ensemble. Notes florales et minérales se fondent agréablement en une finale pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

A déguster avec des crustacés, des coquilles Saint Jacques touche de yuzu, une sole aux notes de gingembre ou une poularde à la crème.

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE
LES BRÉMAILLES
2023

Du Chasselas 100%.

VIGNOBLE

Terroir : Argilo-limoneux
Cépage : Chasselas
Surface : 0,3 hectare
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances paille. Notes franches de brugnon, noisettes fraiches.
Un équilibre où la tension laisse place à un caractère tendre et juteux.
Une très agréable finale sur le fruit

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera très bien une pièce de veau poêlée jus de citron ou une volaille aux champignons

Température de service : 9° à 11° C

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC
LES THUREAUX
2023

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaires Kimméridgiennes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 10 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges

Fin septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle. Au nez, une jolie expression fruitée sur les zestes d'agrumes et les fruits blancs, poire et pêche blanche en tête. Des notes d'agrumes associées à un pointe de minéralité agrémentent la bouche d'une agréable fraîcheur. Ce bel équilibre se prolonge sur une finale fine et élégante.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera les paniers de charcuteries locales, les andouillettes grillées et les déclinaisons de crottins de Chavignol ou un vieux Comté.

Température de service : 10° à 12° C

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON BLANC

LE CLOS DU PRESSOIR

2023

L'expression du Sauvignon blanc cultivé sur des Marnes calcaires du Kimméridgien

VIGNOBLE

Terroir : Marnes calcaire Kimméridgiennes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 2 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Doux et pluvieux
Été : Chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Doux et pluvieux

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune paille aux reflets verts. Le nez est intense, minéral. Les notes fruitées de pêches blanches sont soutenues par la présence d'une trame minérale. Un beau volume en bouche qui prolonge cet équilibre où la tension prend une place de choix.
La finale reste fraiche et d'une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

On pourra associer ce vin avec des mets de qualité comme des langoustines ou autres crustacées qui apporteront leur côté salin à ce vin. Les suprêmes de volailles ou râble de lapin seront tout autant mis en valeur.

Température de service : 10° à 12° C.

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE
LES THUREAUX
2022

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires sur marnes du Kimméridgien
Cépage : Pinot noir
Surface : 5 hectares
Âge des vignes : 15 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Fin septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire de 5 jours
Élevage : en cuve inox, à basse température

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'une rouge rubis. Nez intense et complexe de petits fruits noirs. La cerise croquante et gourmande mène la danse de cette palette aromatique. Une entrée en bouche qui prend rapidement place dévoilant une trame tanique au grain fin. Bel équilibre aux notes fruitées, et aux touches de zan porté par une agréable finale.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne les charcuteries, les viandes grillées et les viandes blanches.

Température de service:
14 ° à 18° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE
CLOS DU PRESSOIR
2022

Le Clos de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.

VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes
Cépage : Pinot noir
Surface : 2 ha
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Dates de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.
Macération post fermentaire de 10 jours

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde d'un rouge rubis. Intense presque puissant, le nez s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de mures. La bouche est dense, les tanins au grain fin sont légèrement poudrés. Ils marquent encore la jeunesse de ce vin puissant où petits fruits noirs et épices se succèdent. La trame laisse augurer d'une belle évolution. Un vin sans austérité mais sérieux et concentré.

ACCORDS METS & VINS

Un compagnon idéal avec une belle planche de charcuterie italiennes, un chili con carne ou une côte de bœuf savoureuse.

Température de service: 12° à 14 ° C.

JEAN MICHEL SORBE

QUINCY
JEAN-MICHEL SORBE
2023

L'expression pure du sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.

VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 3,8 ha
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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 : cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux légers reflets argentés. Nez intense et frais. Notes de pêches blanches et de poires, touches de bergamote. La bouche est charnue portée par une belle tension lui donnant gourmandise et croquant. La poire blanche, juteuse, reste agréablement en bouche dans un bel équilibre. Une présence qui allonge la finale de ce vin.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera toute sa fraicheur lors des apéritifs. Il accompagnera à merveille les asperges blanches, les fritures du bord de Loire, les plats élaborés ou familiaux de poissons et de viandes blanches. On le servira aussi avec le fromage.

Température de service : 9° à 11° C

JEAN MICHEL SORBE

QUINCY
LE CLOS DE LA VICTOIRE
2023

L'expression pure du sauvignon blanc sur des terrasses sablo-graveleuses.

VIGNOBLE

Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1 hectare
Âge des vignes : 45 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez riche et intense dominé par des notes citronnées, de pêche blanche, de poire, rehaussées d'une légère touche florale (chèvrefeuille). En bouche, un vin ample qui emplit le palais avec puissance et élégance. La finale se prolonge sur un bel équilibre.

ACCORDS METS & VINS

La richesse et la fraicheur de ce vin accompagneront les coquilles St Jacques, les crevettes, langoustines à la plancha ou une friture de la Loire le soir venu.

Température de service : 9° à 11° C

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY BLANC
JEAN-MICHEL SORBE
2023

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 : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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 : Sur lies fines en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense, profond. Les notes de cédrat et de citron vert laisse augurer d'une belle fraicheur. Un palais ample où la tension apporte une trame précise faite de zestes de citrons verts. Un juste équilibre entre gourmandise et tension donne à ce vin une finale fraiche et harmonieuse.

ACCORDS METS & VINS

Un vin qui mettra en valeur des poissons comme de la daurade à la citronnelle, des tendrons de veau grillés ou tout simplement des fromages de chèvres de la vallée de la Loire.

Température de service : 8° à 10° C.

JEAN MICHEL
SORBE

REUILLY BLANC
LA COMMANDERIE
2021

Rondeur et complexité.

VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 3, 8 hectares
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail du sol mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Froid et humide
Printemps : Frais et pluvieux
Été : Frais et pluvieux
Automne : Frais et humide

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en barrique demi-muid
Élevage : 11 mois en barrique demi-muid avec bâtonnage régulier puis séjour de 10 mois en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances vieil or. Nez intense, complexe, fait de fruits à chair blanche, pousse de genêts aux touches discrètes de vanille. La bouche est charnue, juteuse d'un bel équilibre. Des notes de pêche, d'abricot et d'ananas se mêlent à des touches légèrement toastées.
Un élégant fondu enchainé de fruits prolonge la finale de ce vin.

ACCORDS 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.

Photo non contractuelle

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY ROSÉ
JEAN-MICHEL SORBE
2023

100 % Pinot Gris mais rosé !

VIGNOBLE

Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Pinot gris
Surface : 3 hectares
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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-régulées
Élevage : Sur lies fines en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement saline.

ACCORDS METS & VINS

Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de gastronomie accompagnera les terrines de poissons, paniers de charcuteries ou viandes blanches. Il s'accordera parfaitement à des plats exotiques ou sucrés-salés.

Température de service: 8° à 10 ° C.

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY ROSÉ
LA MUSE
2023

Un rosé irrésistible !

VIGNOBLE

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Pinot gris
Surface : 0,4 hectare
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement saline.

ACCORDS METS & VINS

Ce rosé de gastronomie sera idéal avec une belle terrine de poisson, un carpaccio de saumon ou encore une tarte de fruits frais et gourmands.

Température de service: 8° à 10 ° C.

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY ROUGE
JEAN-MICHEL SORBE
2022

Un vin de plaisir, souple et élégant.

VIGNOBLE

Terroir : Gravelo-limoneux et argiles en sous-sol
Cépage : Pinot noir
Surface : 1,5 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : *Sec et caniculaire*
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Macération pré-fermentaire : à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages réguliers.
Macération post-fermentaire de 10 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante et légère aux nuances rubis. Nez intense de petits fruits rouges, de griottes sauvages et de fraises. Un palais ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins sont d'une belle extraction. Ils s'affirment avec tact, prolongeant ainsi le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.

ACCORDS METS & VINS

Un vin pour accompagner une gigue de chevreuil aux airelles, une pintade aux choux et plus exotique un mezzé libanais ou des brochettes grillées sans oublier quelques fromages frais.

Température de service: 12° à 14 ° C.

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY ROUGE
LA COMMANDERIE
2020

Fruité et Gourmand.

VIGNOBLE

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 3, 3 hectares
Âge des vignes : 30 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
4 Septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Macération pré-fermentaire : à froid
Fermentation et Macération : en cuve durant 3 semaines puis entonnage en barrique demi-muid avec fermentation malolactique
Élevage : 11 mois en barrique demi-muid des forêts de la région

NOTE DE DÉGUSTATION

Un rouge sombre et profond annonçant une belle maturité.
Nez intense et expressif où la cerise noire est accompagnée de notes de zan et d'un subtil boisé. Le vin empli le palais, souple, plein de sève et tendu par une belle trame tanique.
Les fruits noirs et le cacao se marient avec élégance laissant une bouche poudrée et fraiche à la fois.
Une finale droite et précise que les tanins font agréablement durer.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin est presque fait sur mesure pour accompagner un civet de lapin, un cuissot de sanglier, joues de bœuf ou quelques fromages de caractère.

Température de service: 12° à 14 ° C.

Photo non contractuelle

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS
LA GAUPIÈRE
2023

Harmonieux et complexe.

VIGNOBLE

Terroir : Argile à silex
Cépage : Sauvignon Blanc
Surface : 2 hectares
Age des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : Désherbage mécanique, travail des sols

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Doux et pluvieux
Été : Chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Doux et pluvieux

Date de vendanges
Mi Septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques et mannuelles
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulées
Elevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets verts.
Nez intense, ouvert et franc aux notes de melon d'Espagne. Légère pointe florale qui vient soutenir le tout. Un beau volume en bouche où la fraicheur révèle un équilibre droit et fin. Beau caractère typé avec une finale expressive et gourmande.

ACCORD METS & VINS

Ce vin s'appreciera autant avec une cuisine raffinée que familiale, escalope de veau milanaise, filet de poulet citronné ou plus rustique avec une andouillette de Jargeau grillée.

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT

5 0 0 A N S D ' H I S T O I R E

COTEAUX DU GIENNOIS
LES CHAMPS DE CHAUMES
2022

Élégant et fruité.

VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : assemblage de Gamay avec une dominance de Pinot noir.
Surface : 2 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : *Sec et caniculaire*
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire de 7 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un rouge rubis. Le nez est intense rappelant la cerise noire, une pointe poivrée. La bouche est fraiche, aromatique soutenue par une trame tanique au grain fin. Petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet. La fraicheur de la finale est porté par une agréable texture tanique.

ACCORDS METS & VINS

On pourra apprécier ce vin avec des rillettes d'oie, un plateau de charcuteries locales, une bavette échalotes ou un canard aux navets.

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHÂTEAUMEILLANT ROSÉ

CUVÉE GEOFFRENET MORVAL

2022

Rare et Frais.

VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux sur schistes
Cépage : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.
Surface : 0,5 hectare
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges:
Début septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : Cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique. Belle ampleur avec un équilibre sur la fraicheur. Une très agréable présence en bouche qui lui donne une belle finale.

ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraicheur.

Température de service: 8° à 10 ° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHÂTEAUMEILLANT ROUGE
CUVÉE GEOFFRENET MORVAL
2022

L'alliance puissante du Pinot noir et du Gamay.

VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux sur schistes
Cépage : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.
Surface : 0,5 hectares
Age des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges:
Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique
Macération : post-fermentaires de 7 jours
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire 7 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Nez intense où la mure sauvage mène la danse des petits fruits noirs L'attaque est souple avec une trame aux tanins soyeux. Belle présence tanique qui empli la bouche, on y retrouve un panier de petits fruits noirs et de cerise. La finale est souple avec une belle persistance.

ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de charcuteries locales, des pâtes Arrabiata, un osso bucco ou plus traditionnellement une bavette échalotes et finir avec un fromage local.

Température de service: 12° à 14 ° C.

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

VIN DE FRANCE
SINCERITE
2022

L'expression pure du Sauvignon blanc.

VIGNOBLE

Cépage : Sauvignon blanc
Culture raisonnée :
travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin à la typicité sauvignon affirmée. La bouche offre des arômes de bourgeons de cassis et touches de genêt sur une belle texture qui emplit la bouche. Frais et variétal comme on les aime.

ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'un plateau de charcuteries ou avec un Comté encore jeune.

Température de service:
9° à 11° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

VIN DE FRANCE
PINOT NOIR ROSÉ
SINCÉRITÉ
2022

Un rosé frais et gourmand.

VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli rose tendre et délicat. La bouche s'ouvre sur une palette d'arômes de petits fruits et de baies plein de gourmandise. Un vin frais et délicat comme sa robe le laisse présager.

ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries diverses, d'une viande blanche grillée ou d'un poisson papillote.

Température de service: 8° à 10 ° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

VIN DE FRANCE
Pinot Noir
SINCÉRITÉ
2023

Un Pinot noir fruité et gourmand.

VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir
Culture raisonnée : Travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : contrasté
Printemps : Précoce, doux et plutôt humide
Été : Favorable, plutôt tempéré
Automne : Très humide… mais malheureusement après les vendanges

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe rouge, brillant et limpide. Notes intenses de petits fruits rouges où la cerise se distingue. Un Pinot noir souple et friand comme on aime à les déguster

ACCORDS METS & VINS

A déguster en accompagnement d'un carpaccio de bœuf, d'un pâté en croûte, d'un plateau de charcuteries ou encore d'un tataki de thon.

Température de service: 12° à 14 ° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY
LE BOISCLAIR
2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et limoneux-argileux
Cépage : Cabernet franc
Surface :1,5 hectare
Âge des vignes : 30 ans
Culture : certifié Agriculture Biologique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages
Macération post-fermentaire de 10 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux nuances violines. Nez franc et puissant composé de violettes et d'iris. Le palais s'ouvre sur un agréable fruité soutenu par une légère trame tannique. Une belle fraîcheur qui apporte sa gourmandise à un ensemble équilibré. La finale est toute en finesse, présente et fruitée.

ACCORD METS & VINS

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

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL
LE MOULINGENET
2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir : graviers
Cépage : Cabernet franc
Surface : 3 ha
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage. Macération post fermentaire de 10 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond au nuances rubis. Intense nez de cerises noires et touches florales. Attaque franche portée par une élégante trame tannique. Bel équilibre qui reste sur la gourmandise et une agréable palette aromatique fruitée que l'on garde longuement en bouche.

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.

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

BOURGUEIL
LE FRETVAL
2019

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sables
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1,5 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : frais et pluvieux
Printemps : gelées printanières, chaleur et pluie
Été : sec avec des vagues caniculaires
Automne : très chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Fin septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Macération : post-fermentaire de 10 jours
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est intense et complexe, avec des notes de fruits rouges frais gourmands et de pivoine, sur une trame légèrement poivrée.
La bouche offre une belle structure tannique et révèle des arômes de fruits noirs mêlés de touches épicées subtiles.
La finale, toute en élégance, se prolonge agréablement.

ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une belle pièce de bœuf grillée, un magret de canard poêlé, ou encore un tian de légumes.

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHINON
LES MORINIERES
2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1 ha
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage. Macération post fermentaire de 10 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre aux reflets pourpres. Intenses notes de framboises, touches de poivre blanc. La bouche s'ouvre sur des tanins souples qui laissent place à une structure serrée révélant les petits fruits rouges et noirs. Légères notes poivrées et réglissées viennent accompagner le vin dans sa finale. Un Chinon comme on les aime.

ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille une assiette de charcuteries, des cailles rôties ou un chapon farci aux morilles ou plus simplement une bavette échalotes. Époisses ou Livarot se marieront agréablement en bouche.

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHINON
LE ROYAUX
2020

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

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

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
Mi septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage.
Macération post fermentaire de 15 jours
Élevage : en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle fraicheur qui s'associe à la structure pour donner une superbe finale complexe.
Belle couleur rubis sombre. Le nez révèle des notes de petits fruits noirs et de réglisse. En bouche, la trame est souple et affirmée avec une discrète touche de boite à cigare. La finale est harmonieuse et longue.

ACCORD METS & VINS

Idéal avec une épaule d'agneau confite aux épices douces, mijotée dans son jus, une salade de bœuf au saveurs thaï ou bien encore avec fajitas végétariennes aux haricots rouges.

Température de service : 11° à 13° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

TOURAINE
CHENONCEAUX
2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir : argile à silex blancs
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges
Fin septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Élevage : sur lies fines en cuve inox

NOTE DE DÉGUSTATION

Une couleur jaune reflets presque argentés. Une aromatique puissante d'agrumes, touches de pêche blanche. La minéralité s'affiche sans retenue. La bouche est droite, ciselée, avec du volume. Notes zestées et minérales qui étirent le vin en bouche donnant une agréable finale tendue et fraiche.

ACCORDS METS & VINS

La présence de ce vin relèvera très bien des poissons de rivière ou une viande blanche comme du veau grillé ou Marengo et finir avec un fromage local de chèvre

Température de service : 8° à 10° C.

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CREMANT DE LOIRE
LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Cépages : Chenin, Chardonnay
Culture raisonnée : Travail des sols.

DÉGUSTATION

Un nez très flatteur, avec des arômes de coings, de miel et de brioche.
La bouche est ample, avec une jolie rondeur et du gras apportés par le Chardonnay, savamment mêlés à la vivacité et à la fraîcheur du Chenin.
Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire de haut vol.

CONDITIONS CLIMATIQUES

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

ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des roulés de saumon fumé et formage frais, des feuilletés ou des mini quiches aux asperges, ou bien encore en dessert, avec une tarte fine aux pommes, compotée de mirabelles tièdes et glace caramel ou un gâteau aux amandes.

Température de service : 8° à 10° C

VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Méthode traditionnelle
Élevage sur lattes: 30 mois

JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CREMANT DE LOIRE ROSÉ
LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.

VIGNOBLE

Terroir: Argilo-calcaire
Cépages : 90% Cabernet Franc, 10% Grolleau
Culture raisonnée : Travail des sols.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rosé tendre aux nuances abricot. Des notes gourmandes de groseille, de framboise. Une bouche gourmande, pleine et équilibrée.
Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire d'une très belle élégance.

VINIFICATION

Vendanges : manuelles. Méthode traditionnelle
Fermentation: cuve inox thermo-régulée
Élevage sur lattes: 18 mois

ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des toasts au fromage et aux figues, des feuilleté au chèvre et tomate, ou en dessert, avec une tarte fine aux à la rhubarbe.

Température de service : 8° à 10° C

Wine Spectator
WineSpectator.com

92 POINTS

LA GRANDE CHATELAINE 2019

Cette cuvée d'exception est vinifiée et élevée durant 11 mois en barrique de chêne à grains fins des forêts de la région avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve inox.

Kristen Bieler :
"Arômes de fruits du verger, de zest de citron et de notes toastées qui le rendent très complexe. Ce vin est ample, sérieux frais, minéral avec une pointe de sablé beurré. A boire jusqu'en 2027"

La Grande Chatelaine 2019 a été médaillée d'Or et a obtenu le Prix "Révélation France" au Concours Mondial du Sauvignon 2023.
Elle est médaillée d'Or chaque année depuis le millésime 2015.