



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP Val de Loire
partiellement désalcoolisé

Sauvignon blanc

MEL'LOW

2025

**Une création allégée :
8% d'alcool et 30% de calories en moins**



VIGNOBLE

Cépage : Sauvignon blanc

Culture raisonnée : travail des sols
mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : assez doux, avec
une pluviométrie normale

Printemps : assez sec et plutôt chaud

Été : sec et très chaud, avec plusieurs
pics de chaleurs très marqués



VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir
pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-
régulée

Élevage : au minimum 4 mois
sur lies fines en cuve inox

DÉSALCOOLISATION

Le vin est d'abord passé à travers
une membrane semi-perméable qui
va permettre d'isoler une partie de
l'eau et de l'alcool contenus dans le
vin. Ce mélange d'eau et d'alcool
est ensuite distillé de façon à séparer
l'eau (réincorporée au vin) et l'alcool
(isolé puis éliminé).



NUTRITION

8% d'alcool seulement

30% de calories en moins

Aucun ajout d'additifs (épaississants,
édulcorants...)

NOTE DE DÉGUSTATION



Mel'Low exprime toute la typicité
des Sauvignon blanc ligériens, avec
un joli nez d'agrumes, de buis et de
fleurs d'acacia. La bouche est
élégante, avec beaucoup de
fraîcheur et de légèreté. Belle
expression aromatique sur une
dominante d'agrumes.

ACCORDS METS & VINS



Il se consomme seul à l'apéritif ou
en accompagnement de fruits de
mer, de crustacés, de poissons
grillés. Il fera également un très bel
accord avec la cuisine asiatique.

Température de service: 9° à 11° C