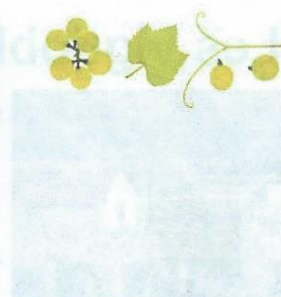


7 juin 2018

# Les vins du centre Loire





## Les vins du centre Loire



Le Val de Loire, 3ème grande région viticole française :

- 74 appellations composent la mosaïque des vins de Loire de Nantes à Sancerre, principalement le long de la Loire.
- Situé dans la région viticole la plus diversifiée de France, le Centre-Loire produit des vins **blancs issus exclusivement de Sauvignon Blanc** ainsi que des vins rouges et rosés.

### Le Sauvignon

- Le caractère des vins s'épanouit plus rapidement lorsqu'il provient de terrains calcaires.
- Les marnes et les formations argilo-siliceuses produisent des vins plus longs à s'affirmer et qui ont un meilleur potentiel de conservation (de 2 à 5 ans, voire 10 ans et plus).
  - La palette d'arômes est particulièrement riche :
  - le fameux goût de "pierre à fusil"
  - le fruité (cassis, fruits de la passion, litchi, orange, pamplemousse, goyave),
  - le floral (iris, sureau, rose, acacia, tilleul),
  - le végétal (buis, genêt, rhubarbe, asperge)
  - et autres tels que le musc, viande rôtie.

***Le Sauvignon représente 70% des surfaces et 75% de la production des vignobles du Centre Loire.***

**Le Pinot Noir :** Cultivé en Centre Loire depuis fort longtemps, le Pinot Noir représente aujourd'hui 20 % de la surface plantée en vigne. Il est le cépage unique des vins de Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly et entre en assemblage avec le Gamay dans les Côteaux du Giennois et à Châteaumeillant.

## Les vignobles du centre Loire



- **Vignoble de l'Orléanais** - Un petit vignoble de 88 ha éparpillé en îlots sur les plateaux qui bordent les deux rives de la Loire, à proximité de la ville d'Orléans

*Appellation spécifique : Orléans-Cléry. (rouge)*

- **Vignoble des Côteaux du Giennois**, planté sur des coteaux qui longent les rives de la Loire de Gien à Cosnes-sur-Loire.
- **Vignoble de Pouilly-sur-Loire**, implanté sur les terrasses qui bordent la rive droite de la Loire de Tracy-sur-Loire à la Charité-sur-Loire  
*Appellations Pouilly-sur-Loire et Pouilly-Fumé.*
- **Vignoble de Sancerre**, sur la rive gauche de la Loire, il fait face au vignoble de Pouilly-sur-Loire et s'étend sur les coteaux et les collines qui entourent la ville de Sancerre
- **Vignoble de Menetou-Salon**, situé à 18 kilomètres de Bourges, il couvre les collines de 10 communes
- **Vignoble de Quincy**, s'étend sur les communes de Quincy et Brinay, le long des rives du Cher.
- **Vignoble de Reuilly**, petit vignoble de 180 ha, il s'étend sur les coteaux qui bordent les rives de l'Arnon, affluent du Cher.
- **Vignoble de Châteaumeillant**, petit vignoble de 90 ha situé entre Châteauroux et Montluçon, sur un relief peu accentué.



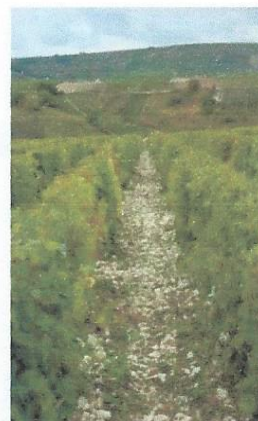
## Les sols



- Toutes ces roches constituent le sous-sol sur lequel reposent le sol et les vignobles.
- D'épaisseur variable pouvant atteindre 120 mètres par endroit, la roche du sous-sol s'est altérée et compose le sol des vignobles du Centre-Loire.
- Ces sols sont dénommés dans la région : "**Terres blanches**", "**Caillottes**" ou "**Chailloux**".
- Les "**terres blanches**" sont des sols bruns calciques, d'environ 1.5 m de profondeur qui reposent sur une assise du Kimméridgien, composée de marnes argileuses et de calcaires coquillers. (ammonites)
- Les "**Caillottes**" sont des sols bruns, pierreux, d'environ 50 cm d'épaisseur qui reposent sur une assise datant de l'Oxfordien ou du Portlandien, ces roches mères sont des calcaires durs.
- Les "**Chailloux**" sont des sols bruns siliceux du Crétacé ou de formation plus récente datant du Tertiaire. La présence de silex caractérise ces sols dont l'épaisseur peut atteindre plusieurs mètres.



Terres blanches - Vignoble de Sancerre.



Caillottes - Vignoble de Sancerre - Bue

## Types de vins



**Coteaux du Giennois** : gamay et pinot noir pour les vins rouges et rosés. Vins rouges légers aux arômes de fruits rouges. Vins rosés légèrement poivrés. Vins blancs secs de sauvignon

**Sancerre** : Vins blancs secs de cépage sauvignon, 75 % de la production, ils présentent des caractères influencés par le sol. Les vins rouges de pinot noir sont souples, environ 20% de la production. Les rosés également de pinot noir sont fruités.

**Pouilly-Fumé** : ce sont des vins blancs secs et fruités, de cépage sauvignon appelé aussi Blanc fumé. Arômes de "pierre à fusil" dus à la présence de silex dans le sol.

**Pouilly-sur-Loire**: ce sont des vins blancs secs, légers, de cépage chasselas, à boire jeunes. Petite production.

**Menetou-Salon** : 70 % de vins blancs secs de cépage sauvignon, vins rouges et rosés de pinot noir, petite production de rosés.

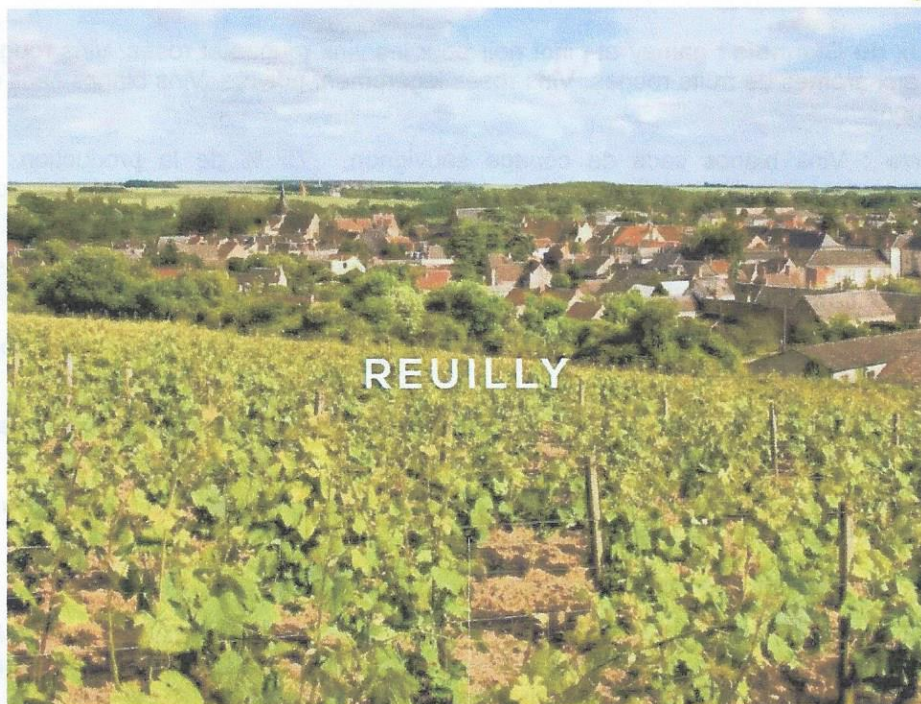
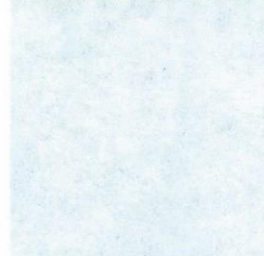
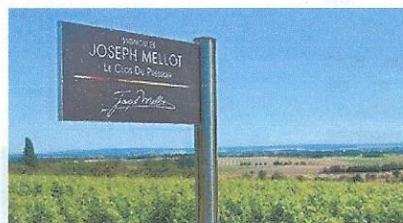
**Reuilly** : 60 % de vins blancs de cépage sauvignon, vins rouges et vins rosés de pinot noir et pinot gris. Le vin rosé est appelé vin gris.

**Quincy** : uniquement des vins blancs secs de cépage sauvignon.

**Châteaumeillant** : uniquement des vins rouges et rosés, 100% gamay ou assemblés avec 40% de pinot noir. Les vins sont élaborés soit à partir d'un assemblage de raisins ou de vins. Le rosé issu d'un pressurage immédiat est appelé localement « gris ».



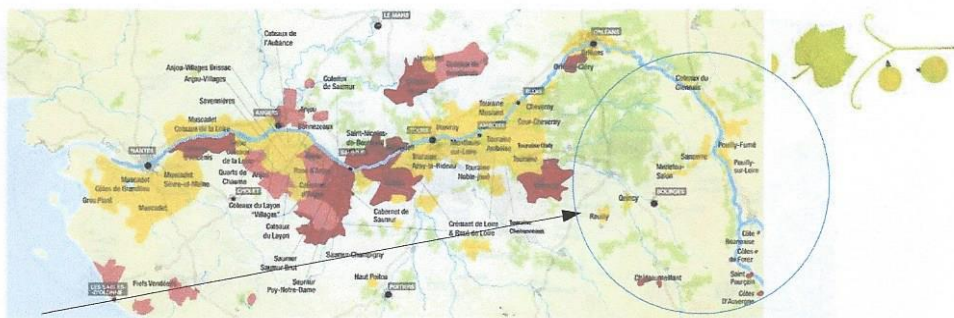
# Le Domaine Joseph Mellot



REUILLY







- Réparti sur les départements de l'Indre et du Cher, le vignoble de Reuilly s'étend sur 252 hectares.
- Plantées sur des coteaux doucement pentus, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves bien ensoleillées. Ces expositions, le long des rives de l'Arnon et du Cher, confirment l'expression de vins d'une belle

JOSEPH MELLOTT  
LES VINS D'HISTOIRE



9 208 hl

Total de la production en 2016



252 ha

Surface en hectares en 2016



43

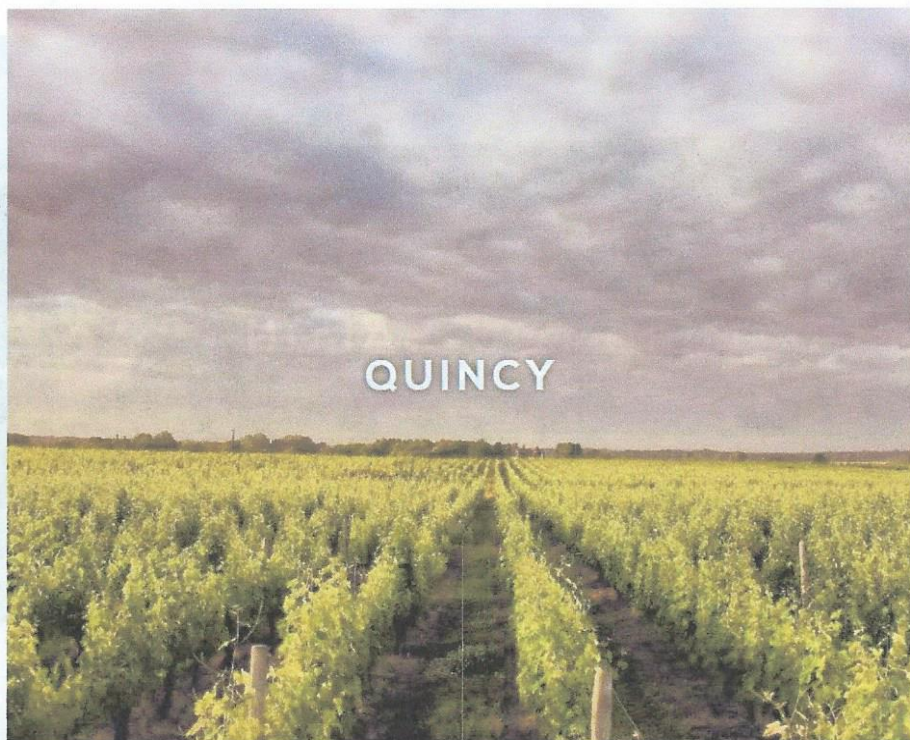
Producteurs en 2016



85% FRANCE

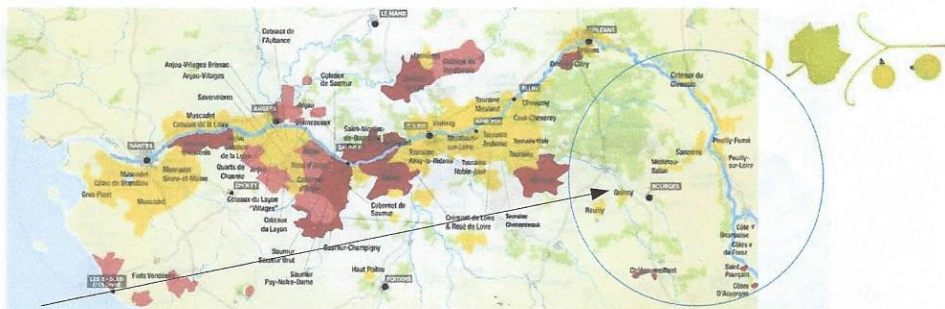
15% EXPORT

Ventes en volume en 2016



QUINCY





- À l'est de Bourges, au cœur de la champagne berrichonne, le vignoble s'étend sur le bord la vallée du Cher.
- 1936 : première AOC de la région Val de Loire, près de 300 hectares répartis sur deux communes : Quincy et Brinay.
- Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher, sables et graves, sols légers se réchauffant rapidement.

JOSEPH MELLOTT  
DES VINS D'HISTOIRE



11 372 hl

Total de la production en 2016



296 ha

Surface en hectares en 2016



37

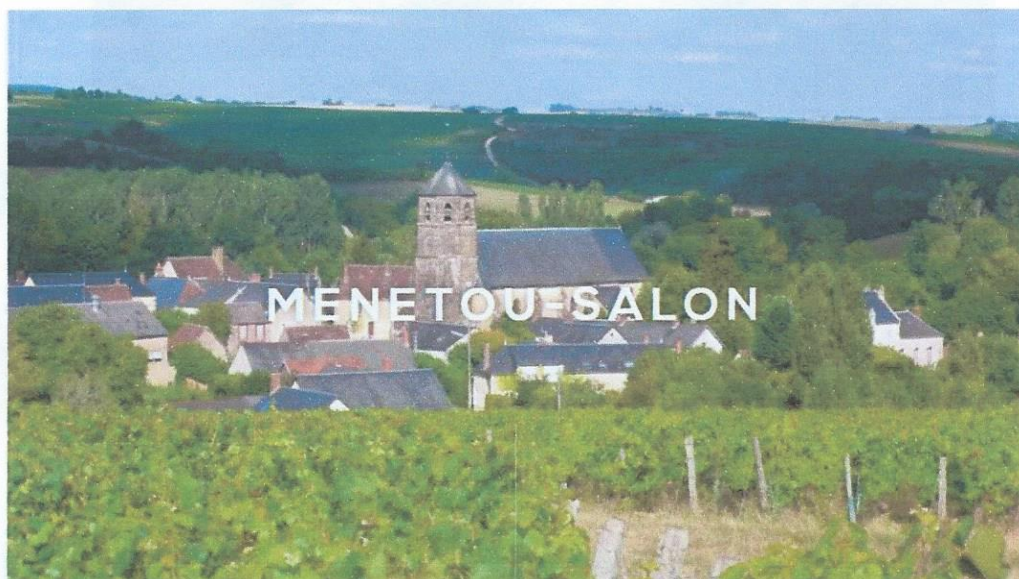
Producteurs en 2016



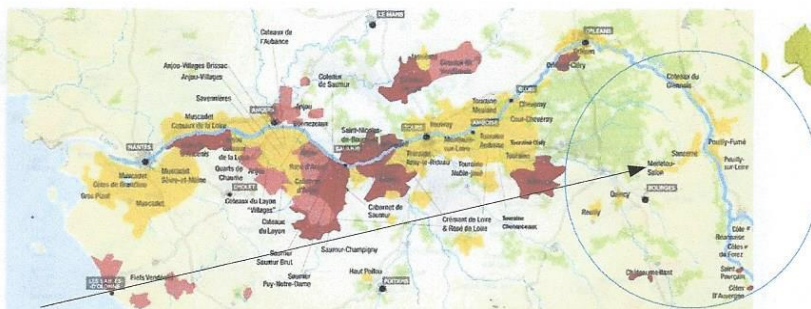
86% FRANCE

14% EXPORT

Ventes en volume en 2016







- Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon couvre 10 communes sur plus de 560 hectares, et obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1959.
- À l'ère secondaire, la mer recouvrait complètement la région de Menetou-Salon, formant dans ses fonds des sédiments calcaires très riches en coquillages et notamment en petites huîtres en forme de virgule.

JOSEPH MELLOTT  
MAISON FONDÉE EN 1858



24 500 hl

Production moyenne



560 ha

Surface en hectares en 2016



86

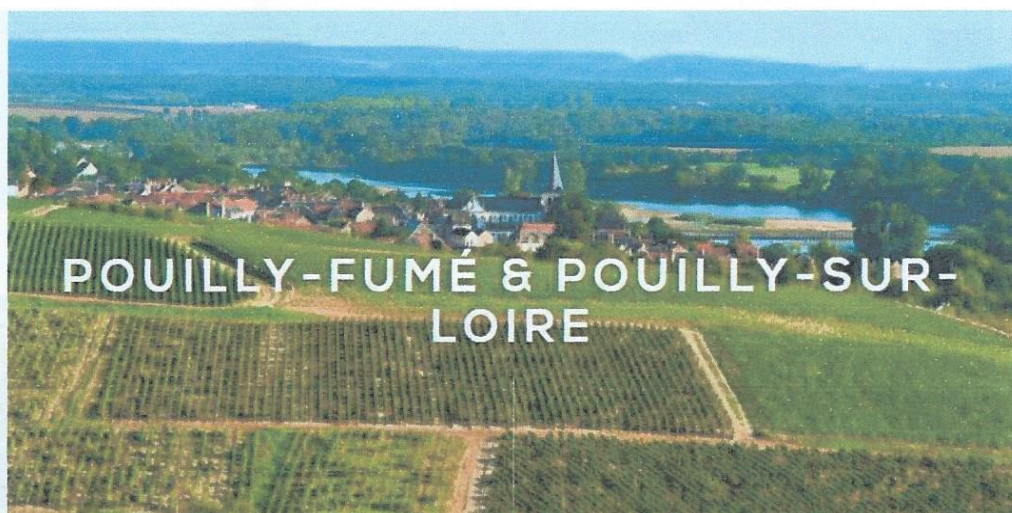
Producteurs en 2016



87% FRANCE

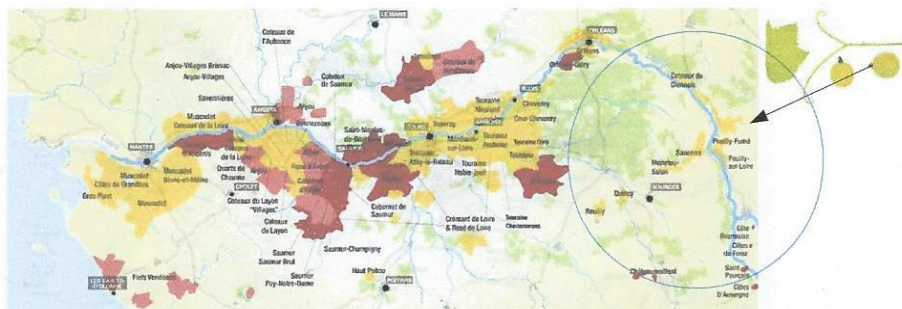
13% EXPORT

Ventes en volume en 2016



POUILLY-FUMÉ & POUILLY-SUR-LOIRE





- Niché entre Berry et Bourgogne, sur la rive droite de la Loire en plein cœur du pays nivernais, il s'étend sur 7 communes et 1 350 hectares : Sauvignon blanc et Chasselas, permettent la production de l'AOC Pouilly sur Loire.
- Les vignes bénéficient d'une douceur apportée par la Loire et le soleil couchant, exposées plein Ouest. Le Sauvignon exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui confèrent les terroirs exceptionnels de Pouilly.

JOSEPH MELLOTT  
LES VINS DE FRANCE



79 473 hl

Total de la production en 2015



1 347 ha

Surface en hectares en 2015



165

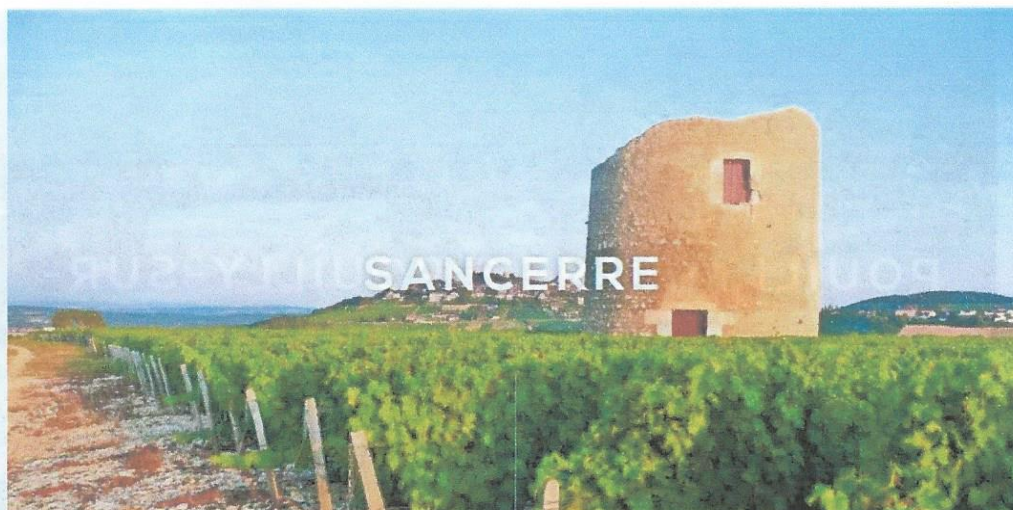
Producteurs en 2015



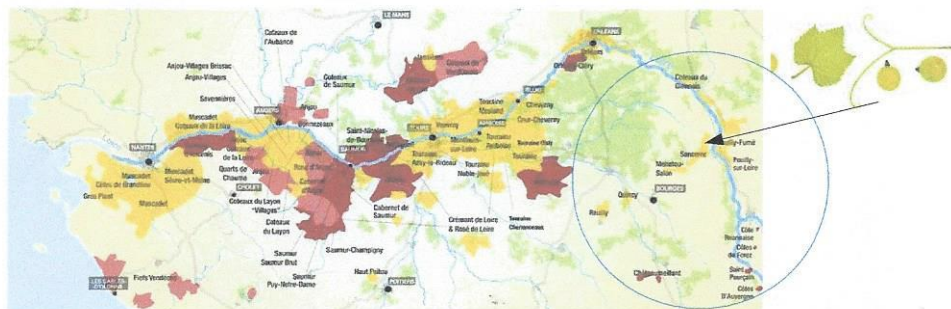
48% FRANCE

52% EXPORT

Ventes en volume en 2015







- Dominant la Loire du haut de son « piton », Sancerre était prédestinée à la viticulture.
- Sur 14 communes, le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la merveilleuse qualité des vins. Les deux cépages qui règnent sur Sancerre sont le Sauvignon blanc et le Pinot noir.

JOSEPH MELLOTT  
AGENCE VITICOLE

JOSEPH MELLOTT  
AGENCE VITICOLE

JOSEPH MELLOTT  
AGENCE VITICOLE



173 414 hl

Total de la production en 2016



2 960 ha

Surface en hectares en 2016



330

Producteurs en 2016



40% FRANCE

60% EXPORT

Ventes en volume en 2016



|   |                |      |                           |         |
|---|----------------|------|---------------------------|---------|
| 1 | Reuilly rosé   | 2016 | Domaine Jean Michel Sorbe | 8,55 €  |
| 2 | Quincy         | 2017 | Domaine Jean Michel Sorbe | 9,40 €  |
| 3 | Menetou blanc  | 2017 | Clos du pressoir          | 10,00 € |
| 4 | Pouilly fumé   | 2017 | Le Troncsec               | 16,00 € |
| 5 | Sancerre blanc | 2017 | La Chatellenie            | 16,00 € |
| 6 | Sancerre blanc | 2016 | Domaine des Emois AB      | 18,00 € |
| 7 | Sancerre blanc | 2014 | La grande Chatelaine      | 21,00 € |



Merci et bonne dégustation !





# JEAN MICHEL SORBE



## REUILLY ROSE JEAN-MICHEL SORBE 2016

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Pinot gris
- **Terroir** : Coteaux de marnes calcaires surmontées de terrasses sablo-graveleuses
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée - travail des sols

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Date de vendange** : Début Septembre
- **Egrappage** : Oui
- 1/3 de **macération pelliculaire**
- 2/3 de **pressurage direct**
- Assemblage en **cuve inox**

### DEGUSTATION :



Robe saumonée très pâle avec des reflets argentés



Nez floral et fruité sur des notes de roses et de pêche blanche



Bouche souple aux arômes de fruits blancs

Finale fraîche et gourmande

### ACCORDS METS/ VINS :



Terrines de saumon cru aux herbes douces à la crème fraîche acidulée et fenouil



Salade de gésiers, charcuteries, viandes grillées, pierrade et barbecue



Croûtin de Chavignol et Emmental



Gâteaux aux amandes, noix de pécan ou noisettes et noix

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.**



Le Sentier du Vin - Le Buisson Long - Route de Quincy - 18120 BRINAY - France  
Tel : (33) 0 248 513 017 - Fax : (33) 0 248 513 547 - www.jeanmichelsorbe.com - E-Mail : jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com  
Siret 450 174 451 000 16 - APE 513 2 - SARL au capital de 10 000 € - RC Bourges 20018312





# JEAN MICHEL SORBE

QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2017



Médaille d'Argent - Concours des Féminales



## VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Terroir** : Sols sableux et graveleux
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée - travail des sols

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

## VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Date de vendange** : Fin septembre
- **Egrappage** : Oui
- **Elevage** : Sur lies fines en cuves Inox

## DEGUSTATION :

- **Robe** : or pâle avec des reflets verts
- **Nez** : très expressif
- **Arômes** : de fruits de la passion et agrumes (orange)



Bouche équilibrée et gourmande, sensation harmonieuse  
Notes de fruits de la passion  
Finale acidulée dans la fraîcheur

## ACCORDS METS/ VINS :



Poissons grillés, coquillages (huîtres crues ou chaudes, palourdes, Noix de Saint-Jacques) et crustacés (crevettes ou langoustines)



Crottin de Chavignol, Emmental, Camembert et Cantal

## CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.**



Le Sentier du Vin - Le Buisson Long - Route de Quincy - 18120 BRINAY - France  
Tel : (33) 0 248 513 017 - Fax : (33) 0 248 513 547 - www.jeanmichelsorbe.com - E-Mail : jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com  
Siret 450 174 453 000 16 - APE 513 J - SARL au capital de 10 000 € - RC Bourges 20038312





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## MENETOU SALON blanc LE CLOS DU PRESOIR 2017



Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent en 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur 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 mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable dans une viticulture durable, le Domaine Joseph Mellot est certifié ISO 14001 et le vignoble obtient la Certification Environnementale niveau 2.

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Surface** : 1,9 hectares
- **Terroir** : Sols argilo-calcaires sur des marnes kimméridgiennes
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée – travail des sols

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Date de vendange** : Fin Septembre
- **Egrappage** : Oui
- **Elevage** : Cuve Inox, à basse température

### DEGUSTATION :

Robe or pâle

Nez très expressif, dominé par des notes de fruits à chair blanche (poire) et d'agrumes



Bouche ample, puissante avec une belle vivacité

Notes de fruits blancs

Belle finale tout en complexité en longueur

### ACCORDS METS/ VINS :



Terres de poissons, poissons fumés, sandre, petites fritures, lotte, saumon, homard et langoustes



Carpaccios, volailles, veau mariné ou mijoté, charcuteries



Raclette, tartiflette ou fondue savoyarde, mais aussi emmental ou camembert, sans oublier le Crottin de Chavignol

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 et 12 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.**



Fossile de 155 millions d'années.



JOSEPH MELLOT  
DOMAINE ENGAGÉ DANS  
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Joseph MELLOT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114



EUROPEAN PRODUCER  
OF THE YEAR





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## POUILLY FUME LE TRONCSEC 2017



Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent en 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur 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 mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable dans une viticulture durable, le Domaine Joseph Mellot est certifié ISO 14 001 et le vignoble obtient la Certification Environnementale niveau 2.

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Surface** : 9,5 hectares
- **Terroir** : Sols de marnes calcaires du Kimméridgien, caillouteux et argileux
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée – travail des sols

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maintenant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Date de vendange** : Début Octobre
- **Elevage** : Cuve inox
- **Egrappage** : Oui

### DESGUSTATION :

Robe jaune or pâle avec quelques reflets verts  
Nez intense, notes de citrus et d'ananas  
Quelques touches de fleurs de sureau

Arômes de fleurs et d'agrumes  
Vin rond et charnu, avec du volume et de la vivacité  
Belle persistance en finale

### ACCORDS METS/ VINS :

- Poissons tels que la sole, le saumon, la truite ou encore la langouste ou homard
- Volailles, veau mariné ou mijoté, porc rôti ou grillé

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez**



JOSEPH MELLOT  
DOMAINE ENTRAÎNÉ DANS  
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Joseph MELLOT SAS - Route de Ménétrel - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114



EUROPEAN PRODUCER  
OF THE YEAR  
2015





# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## SANCERRE blanc LA CHATELLENIE 2017



Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent en 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur 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 mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable dans une viticulture durable, le Domaine Joseph Mellot est certifié ISO 14001 et le vignoble obtient la Certification Environnementale niveau 2.

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Surface** : 22 hectares
- **Type de sol** : Argilo-siliceux riches en silex
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée – travail des sols

L'Agriculture Raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Période de vendange** : Mi-Septembre
- **Egrappage** : Oui
- **Elevage** : Sur lies en cuve inox

### CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :



Robe or pâle avec des nuances vertes

Fruits tropicaux  
Notes de fruits à chair blanche (pêche)



Élégant équilibre entre fraîcheur et volume avec une belle complexité

Notes minérales de pierre à fusil  
Fruits tropicaux et agrumes  
Finale intense et minérale

### ACCORDS METS/ VINS :



Sole grillée, langoustines poêlées, terrine de Saint-Jacques  
Fromages de chèvre (Crottin de Chavignol)

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 8 à 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.**



Joseph MELLOTT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114



EUROPEAN PRODUCER OF THE YEAR





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## SANCERRE blanc DOMAINE DES EMOIS 2016



WINEENTHUSIAST



- **Coup de Cœur au Guide Hachette 2018**
- **Médaille d'Argent \_ Concours Mondial du Sauvignon**
- **90 points \_ Wine Enthusiast**
- **Médaille d'Argent \_ Concours Mondial des Féminales**
- **Médaille d'Or \_ Concours des Vins Elle à Table**



Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent à 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur 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 mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable, le Domaine des Emois est certifié en Agriculture Biologique depuis 2015.

### VITICULTURE :

- **Cépage :** Sauvignon blanc
- **Surface :** 5 hectares
- **Terroir :** Sols argilo-calcaires
- **Mode de culture :** Agriculture Biologique
- **Date de vendange :** Fin Septembre
- **Egrappage :** Oui

L'Agriculture Biologique est une démarche environnementale favorisant la biodiversité au sein du vignoble, et participant au maintien de l'écosystème avec un travail des sols approfondi.

- **Elevage :** Cuve Inox, basse température

### DEGUSTATION :



Robe or pâle aux reflets verts



Nez délicat aux arômes fruités, tels que la mangue et l'orange



Bouche ronde, ample avec du gras

Palais délicat avec une sensation fruitée

Belle finale sur la longueur

### ACCORDS METS/ VINS :



Terrine de poissons, poissons fumés, crustacés et fruits de mers



Terrine de foie gras, viandes blanches grillées ou en sauce



Croffin de Chavignol, Emmental, Camembert, Reblochon

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service :** Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes, et dégustez**



JOSEPH MELLOT  
DOMAINE ENGAGÉ DANS  
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Joseph MELLOT SAS - Route de Ménéhéol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114



EUROPEAN PROTECTOR  
OF THE FLAG





# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## SANCERRE blanc LA GRANDE CHATELAINE 2014 Cuvée Prestige



- Médaille d'Or \_ International Wine Challenge
- Regional Trophy Winner \_ International Wine Challenge
- Commended \_ Decanter World Wine Awards

Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent en 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur 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 mondialement, pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable dans une viticulture durable, le Domaine Joseph Mellot est certifié ISO 14 001 et le vignoble obtient la Certification Environnementale niveau 2.

### VITICULTURE :

- **Cépage** : Sauvignon blanc
- **Surface** : 2,4 hectares
- **Type de sol** : Coteaux de caillottes argilo-calcaires
- **Mode de culture** : Agriculture raisonnée – travail des sols

- **Vignes les plus anciennes du domaine**

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVEGE :

- **Date de vendange** : Début Octobre
- **Egrappage** : Oui

- **Fermentation et élevage en fût de chêne**

Le bois servant pour l'élevage en fût provient des forêts de chênes de la région (Allaghy et Saint-Palais).

### CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

- **Robe dorée et limpide**
- **Nez très fin et raffiné avec des notes d'épices, de fruits exotiques (noix de coco, mangue) et florales**
- **Notes vanillées issues de l'élevage apparaissent à l'aération**

- **Attaque fraîche, vivacité et rondeur**
- **Notes de fruits exotiques en début puis notes de fruits blancs**
- **Grand vin ample et gras avec une longue finale**
- **Grand vin de garde**

### ACCORDS METS/ VINS :

- **Poissons tels que les fritures de Loire, le saumon, la lotte ou les coquilles Saint-Jacques**

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service** : Entre 12 et 14°C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez**



JOSEPH MELLOT  
DOMAINE CHATELAIN  
LE DEVELOPPEMENT DURABLE



Joseph MELLOT SAS - Route de Menétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com



EUROPEAN PRODUCER  
OF THE YEAR

Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114