

# Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Moussière blanc sec 2018



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Alphonse MELLOTT

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

Le "petit Mellot", qui porte le nom historique du domaine. Une cuvée "de base" déjà très raffinée, fine et tendue. La Moussière est plus sur l'expression immédiate que destinée à une longue garde, mais le sauvignon gagne cependant toujours à être oublié un an ou deux, même s'il n'est pas un crime de l'ouvrir dès 2020 : Plaisir immédiat assuré !

---

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ALPHONSE MELLOT**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Moussière blanc sec 2018**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le domaine de La Moussière est la pierre angulaire de notre maison.

C'est là que nous déclinons non seulement "**La Moussière**" classique, mais également "**Génération XIX**" et "**Edmond**".

Plus de trente hectares sur un terroir magnifique exposé plein sud, véritable cadeau des générations passées, ses marnes dites de "Saint Doulchard" reposant sur le kimméridgien sont quasiment uniques en Sancerrois, ce qui leur confère un caractère proprement personnel.

Le Sancerre blanc "**La Moussière**" classique regroupe jeunes et vieilles vignes.

**Commentaires de dégustation :**

Vif comme un regard, doux comme un baiser.

Très belle robe or à reflets verts.

Le nez est un bouquet floral et fruité.

Il séduit d'emblée par sa pureté et sa franchise. Dans ce jardin de douceur, les fleurs papillonnent, les arbres nous tendent leurs plus beaux fruits, et l'air que l'on y respire est si doux, qu'il en devient enivrant.

La bouche est vive, souple et souriante.

C'est la franchise qui prime dans un équilibre souriant. Elle nous traduit un joli raisin, une belle vendange dans le chant et les rires des vendangeurs et des... vendangeuses. Elle nous raconte un travail bien fait dans le respect de l'ordre céleste et la générosité de la nature. C'est juste, on y trouve tout ce que l'on espérait et le bonheur en plus.

**Accords mets/vin :** Tartare de poisson, mouclade à la Charentaise, brochet au beurre blanc, omelette aux girolles, langoustines rôties, truite meunière, brochet au safran, jambon braisé au vin blanc, tripes à la mode de Caen, gougères, crottins de Chavignol, pithiviers...

**Température de service :** 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et jusqu'à 14°C en accompagnement de mets.

**Vendanges :**

La **Cuvée La Moussière** est élaborée à partir de vignes dont l'âge est compris entre 4 et 40 ans environ.

---

La récolte est effectuée en petites caisses de 25 kg. Tous les raisins sont triés grâce à une table de tri et acheminés dans les pressoirs par tapis (pressurage grains entiers).

**Rendement moyen** : 53 hl/ha.

**Surface** : 34 ha.

**Cépage** : Sauvignon Blanc

**Exposition** : Sud-Sud-Ouest.

**Géologie** :

**Sol** : Marnes de Saint-Doulchard (caillottes).

**Sous-sol** : Kimméridgiens supérieurs.

**Densité de plantation** : Elle est de 8 000 à 10 000 pieds à l'hectare (environ 14 ha à 10 000 pieds/ha actuellement).

Toutes les nouvelles plantations sont effectuées entre 9000 et 10 000 pieds sachant que le vignoble Sancerrois est en général planté, selon le décret d'appellation, à 6 666 pieds à l'hectare.

**Viticulture** :

Les vignes sont taillées en Guyot simple.

Le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique.

**Vinification** :

Pressurage pneumatique séquentiel.

Débourbage statique à une température inférieure à 10°C d'environ 48 heures.

La fermentation se fait en cuve pour 50% et le reste en barriques neuves, à des températures comprises entre 18 et 23°C.

Elevage sur lies fines sur une période de 7 à 8 mois.

La production de la **Cuvée La Moussière** représente environ 240 000 bouteilles.

La mise en bouteilles est effectuée par nos soins à la propriété.