

Domaine Alphonse Mellot Sancerre "Les Romains" blanc sec 2019



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Alphonse MELLOT
Millésime: 2019
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Romains
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

94/100. Reinhardt/Parker's. Une cuvée à la fois aromatique (déjà !), dense et longue en bouche. Une vraie réussite dès maintenant, qui s'épanouira encore plus avec le temps, grâce à une minéralité impressionnante.

Description du produit :

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

Domaine Alphonse Mellot Sancerre Les Romains blanc sec 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, Janvier 2022) : 94/100. From the edge of the Sancerre fault, with flint on the surface and marly limestone below, the 2019 Sancerre Les Romains offers a very clear, pure and refined nose with bright and flinty-scented

*fruit aromas and baffling depth, finesse and complexity. On the palate, this is a dense and rich but pure, mineral and structured Sancerre with a long and intense finish that manages its richness impressively well with sensations of melting stones and tannins. There are lots of layers on the palate, and the wine is still young but doubtlessly very attractive for texture with finesse lovers. The finish is very long and complex, but most of all, it is stimulatingly salty. A great vin de terroir. 13.5% stated alcohol. Diam cork. Tasted in January 2022. **Drink date 2023-2030.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaires de dégustation :

Une matière riche et complexe taillée dans le silex. Sur la cuvée "Les Romains", le minéral prend tout son sens !

Accords mets/vin : Huîtres de Belon, nage d'écrevisses, coquilles St Jacques aux endives caramélisées, poulet sauté au Sancerre avec brunoise de petits légumes montés au beurre, andouillette à la graine de moutarde, crottins de Chavignol frais, bleus et repassés, gratin de fruits frais au sabayon de Sancerre, œufs à la neige, crème anglaise vanillée...

Vendanges :

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

Cépage : Sauvignon Blanc

Sol : Terroir de formation argileuse à silex.

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 :

La fermentation se fait pour 60% en fûts neufs, 20% en fûts de un vin et 20% en fûts de deux vins, à des températures comprises entre 18 et 24°C.

Élevage sur lies fines avec batonnages réguliers sur une période variable selon les années (en moyenne de 10 à 14 mois).