

Domaine Alphonse Mellot Sancerre "Les Romains" blanc sec 2021



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Alphonse MELLOT
Millésime: 2021
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Romains
Bettane + Desseauve: 95/100
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

95/100 B+D. 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 2021

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).