

Domaine Alphonse Mellot

Sancerre Blanc 2005

Vin : Sancerre Blanc Alphonse Mellot Cuvée Edmond 2005

Région : Loire

Appellation : AOC Sancerre

Cépages : 100% Sauvignon

Présentation : Superficie de la parcelle (La Moussière) ; 6 hectares. Sol avec Marnes et sous-sol Kimméridgiens supérieurs. Densité de plantation de 8.000 à 10.000 pieds à l'hectare.

Culture : Cuvée élaborée à partir des vieilles vignes de La Moussière, âgées de 40 à 90 ans. Tailles en Guyot simple et en Cordon de Royat. Vignoble conduit en culture biologique et biodynamique. Rendement moyen de 41 hl/ha. Récolte effectuée en petites caisses. Raisins triés au chai sur table de tri et acheminés dans les pressoirs (grains entiers).



Vinification : Pressurage pneumatique séquentiel. Débourageage statique à

moins de 10°C d'environ 48 heures. Fermentation pour 60% en fûts neufs, 20% en fûts d'1 vin et 20% en fûts de 2 vins, entre 18 et 24°C. Elevage sur lies fines avec bâtonnages de 10 à 14 mois.

Dégustation : Le vin présente une robe brillante, jaune or pâle à légers reflets verts. Le nez est mûr et puissant, à la fois fruité et floral. Au premier nez se succèdent le miel, la vanille, le citron et la brioche. L'aération dévoile des arômes d'anis, de menthol, de réglisse et d'épices. La bouche est gourmande. L'attaque est ample et vive. La finale est longue et épicée. Au vieillissement, ce vin devrait accentuer ses notes grillées, vanillées et minérales.

Apogée : 2012 - 2020

Service : 10 à 12°C pour la dégustation et 12 à 14°C à table

Accompagnement idéal : Huîtres de Belon, nage d'écrevisses, poulet sauté au Sancerre, andouillette à la moutarde, crottins de Chavignol frais, gratin de fruits frais au sabayon de Sancerre, crème anglaise vanillée...

Prix : En 2012, 35 € en caviste.

