



JEAN MICHEL SORBE



REULLY 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 qu'attait 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


 Bouche souple aux arômes de fruits blancs

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


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

 Croffin 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.**





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
- **Elevage** : Sur lies fines en cuves Inox
- **Egrappage** : Oui

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
Tél. : (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 – APE513 J – SARL au capital de 10 000 € - RC Bourges 2003B312



Fossile de 155 millions d'années.



JOSEPH MELLOTT

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 14 001 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
- **Elevage :** Cuve Inox, à basse température
- **Egrappage :** Oui

DEGUSTATION :



Robe or pâle



Bouche ample, puissante avec une belle vivacité



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

Notes de fruits blancs

Belle finale tout en complexité en longueur

ACCORDS METS/ VINS :



Terrines 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.**



JOSEPH MELLOTT,
DOMAINE ENGAGÉ DANS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.



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





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 maîtrisant les intrants.





VINIFICATION ET ELEVAGE :

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




DEGUSTATION :

 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 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





JOSEPH MELLOT

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 14 001 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
- **Elevage** : Sur lies en cuve Inox
- **Egrappage** : Oui

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :



Robe or pâle avec des nuances vertes



Élégant équilibre entre fraîcheur et volume avec une belle complexité



Fruits tropicaux
Notes de fruits à chair blanche (pêche)

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.**



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



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



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



Bouche ronde, ample avec du gras



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

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



Crottin 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 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





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 ELEVAGE :

- **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 (Allagny 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 SAS - Route de Ménétréot - 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

