



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2022

Grand classique de son appellation.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et sablonneux

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 2 ha

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture** : raisonnée, travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précocé et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débouillage** : au froid

**Fermentation** : cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Robe brillante jaune aux reflets verts. Nez intense, zeste de bergamote, pointe de verveine et pousse de genêt. Le vin emplie la bouche avec un beau volume se prolongeant sur des notes zestées et minérales. Tension et volume donnent à ce vin une agréable finale sur les agrumes.

## ACCORDS METS & VINS



A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un panier de charcuteries, de viandes blanches rôties ou de Crottins de Chavignol.

**Température de service** : 8° à 10° C.

