



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2023



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sablonneux
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 14 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



Finesse, élégance et gourmandise.



NOTE DE DÉGUSTATION

Un fond intense et frais, citronné presque anisé.
Une pointe minérale pour souligner l'ensemble. Le palais est délicatement ciselé. Une empreinte minérale apporte sa précision dans un ensemble d'agrumes où l'on distingue bergamote et citrons jaunes. Belle salinité qui donne fraîcheur et précision à ce vin.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Doux et pluvieux
Été : Chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Doux et pluvieux

Date de vendanges
1^{ère} quinzaine de septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox



ACCORDS METS & VINS



Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés, un poisson grillé sans oublier la célèbre tête de veau locale et finir avec une déclinaison de crottins de Chavignol

Température de service : 8° à 10° C

RÉCOMPENSES

Wine Merchant TOP 100



Médaille d'Argent

• Challenge Millésime Bio



Médaille de Bronze

• Decanter World Wine Awards
• International Wine Challenge

