



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2023

**Finesse, élégance et gourmandise.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et sablonneux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 14 hectares  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Certifié Agriculture Biologique**



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**  
Début septembre



## VINIFICATION

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



## 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.

## 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

**Médaille d'Argent**

- Challenge Millésime Bio

