



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2022

Volume et vivacité.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires du Kimméridgien
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 10 hectares
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

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



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux légers reflets verts. Nez intense aux notes d'agrumes et petits fruits jaunes, une touche minérale. Bouche charnue empreinte de minéralité offrant une belle tension. Notes de mirabelles et fruits jaunes accompagnent la finale d'une agréable touche.



ACCORDS METS & VINS

La puissance et le gras de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien sûr les fromages locaux comme le crottin de Chavignol

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :
Concours Général Agricole 2023

