



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LES GRANDS EDVINS 2019

Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex rouge
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,8 hectare
Âge des vignes : 35 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 barriques de chêne grains fins des forêts de la région
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux nuances or. Intense et délicat, le nez dévoile des notes de brioche toastée, amandes grillées aux touches délicatement fruitées. Une bouche ample mais sans excès où le vin s'ouvre avec finesse sur des notes de fruits jaunes, cèdre et touches minérales. Une finale toute aussi élégante et raffinée à l'équilibre parfait.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera une belle touche faite de complexité et de précision à des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un bar en croûte de sel ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille Double Gold & Diamond Trophy

- Sakura Japan Women's Wine Awards

