



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LES GRANDS EDVINS 2022

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 : chaud et orageux
Automne : Chaud

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : 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, d'abricot, de mirabelle et de zestes confits. La bouche est ample mais sans excès, avec beaucoup de finesse et une très belle fraîcheur. La dominante de fruits jaunes est rehaussée de fines notes boisées (cèdre) et d'une touche de minéralité. La finale, toute aussi élégante et raffinée, se prolonge sur un 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.

