



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES 2022

Du Chasselas 100%.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-limoneux
Cépage : Chasselas
Surface : 0,3 hectare
Âge des vignes : 20 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

Début octobre



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



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances paille. Notes zestées sur un fond de noisettes fraîches. Un équilibre sur la tension donne à ce vin une agréable fraîcheur qui persiste en bouche.



ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif avec un cake salé au fromage de chèvre et courgettes, un curry de dinde au lait de noix de coco ou bien des linguini aux palourdes.

Température de service : 9° à 11° C

