



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2023

**Grand classique de son appellation.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire et sablonneux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 2 ha  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture** : raisonnée, travail des sols mécanique



## 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** : cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION



Robe brillante jaune aux reflets verts. Nez délicat et frais aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche gourmande, finement équilibrée, à la texture agrémentée d'une pointe de minéralité. Belle finale sur une dominante d'agrumes.

## ACCORDS METS & VINS



A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un panier de charcuteries, de viandes blanches rôties ou de Crottins de Chavignol.

**Température de service** : 8° à 10° C.

## RÉCOMPENSES



### Médaille d'Argent

- Decanter World Wine Awards



### Médaille de Bronze

- International Wine Challenge

