



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
Débourbage : 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.

