



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES 2023

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 : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances paille. Notes franches de brugnons, noisettes fraîches.

Un équilibre où la tension laisse place à un caractère tendre et juteux.

Une très agréable finale sur le fruit



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera très bien une pièce de veau poêlée jus de citron ou une volaille aux champignons

Température de service : 9° à 11° C

