



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LES GRANDS EDVINS 2023

Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex rouges
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,2 hectare
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 Octobre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourage : au froid
Vinification : en barriques de chêne à grains fins des forêts de Bertranges et de Saint-Palais.
Élevage : 11 mois en barriques avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de minimum 4 mois en cuve.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux nuances or. Nez élégant révélant 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 toastées et d'une touche de minéralité. La finale, toute aussi élégante et raffinée, se prolonge sur un équilibre parfait..



ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accordera parfaitement avec 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.

