



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2024

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
Fin septembre à début octobre



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 or pâle. Nez riche et expressif, sur des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche gourmande et finement équilibrée, à la texture agrémentée d'une pointe minérale. Belle finale sur une dominante fruitée.



ACCORDS METS & VINS

A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'une planche de charcuteries, sur des viandes blanches rôties ou avec des Crottins de Chavignol.

Température de service : 8° à 10° C.

