



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2024

## Ample et Complexe



### VIGNOBLE



**Terroir** : marnes calcaires du Kimméridgien  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 10 hectares  
**Âge des vignes** : 30 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce  
**Printemps** : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.  
**Été** : tempéré et toujours plutôt humide

**Date de vendanges**  
Début Octobre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux légers reflets verts. Nez d'une grande complexité, associant les fruits blancs et les agrumes à quelques notes plus exotiques et à une pointe de minéralité. La bouche, portée par une jolie trame minérale, presque saline, est dense, précise et parfaitement équilibrée. Des notes d'agrumes et de fruits exotiques accompagnent une finale intense et persistante.



### ACCORDS METS & VINS

La richesse et la complexité de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien sûr les fromages locaux comme le crottin de Chavignol

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

### RÉCOMPENSES

#### Médaille d'Argent

- Concours des Féminalises



#### Médaille de Bronze

Concours Générale Agricole

