



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES 2024

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 : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.

Date de vendanges : jours plutôt humide

Début Octobre



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

Robe jaune or pâle. Le nez révèle des notes franches de fruits blancs et de noisettes fraîches, avec une légère pointe citronnée. En bouche, 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 au jus de citron ou une volaille aux champignons.

Température de service : 9° à 11° C

