



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2022

Finesse, élégance et gourmandise.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sablonneux
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 14 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précocé et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

1^{ère} quinzaine de septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux reflets verts appuyés. Un fond intense et frais, citronné presque anisé.

Une pointe minérale pour souligner l'ensemble. Le palais est délicatement ciselé. Une empreinte minérale apporte sa précision dans un ensemble d'agrumes où l'on distingue bergamote et citrons jaunes. Belle salinité qui donne fraîcheur et précision à ce vin.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés, un poisson grillé sans oublier la célèbre tête de veau locale et finir avec une déclinaison de crottins de Chavignol

Température de service : 8° à 10° C

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

- Sakura Japan Women's Wine Awards



Médaille d'Argent :

- Concours International des produits biologiques et en conversion



Médaille de Bronze :

- International Wine Challenge

