



# JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

## POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2025

Grand classique de son appellation.



### VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-calcaire et sablonneux

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 15 ha

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture** : raisonnée, travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : assez doux, avec une pluviométrie normale

**Printemps** : assez sec et plutôt chaud

**Été** : sec et très chaud, avec plusieurs pics de chaleurs très marqués

### Date de vendanges

Début septembre



### 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 jaune aux reflets verts. Nez intense d'agrumes et de fruits blancs, agrémenté de rafraîchissantes notes de genêt et de verveine. Le vin empli la bouche avec un beau volume se prolongeant sur des notes zestées et minérales. Tension et volume donnent à ce vin une agréable finale sur les agrumes.



### 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.

