



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES 2025

Du Chasselas 100%.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-limoneux

Cépage : Chasselas

Surface : 0,5 hectare

Âge des vignes : 20 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

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances paille. Notes zestées sur un fond de noisettes fraîches. Un équilibre sur la tension donne à ce vin une agréable fraîcheur qui persiste en bouche.



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

