



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2025

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 : 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 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 intense aux notes d'agrumes et petits fruits jaunes, une touche minérale. Bouche charnue empreinte de minéralité offrant une belle tension. Notes de mirabelles et fruits jaunes accompagnent la finale d'une agréable touche.



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 Général Agricole
- Concours Mondial du Sauvignon

