



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

POUILLY-FUMÉ LES GRANDS EDVINS 2024

Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex rouges

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 1,2 hectare

Âge des vignes : 35 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

Été : Tempéré et toujours plutôt humide

Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Vinification : en barriques de chêne à grains fins des forêts de Bertranges et de Saint-Palais.

Élevage : 11 mois en barriques avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de minimum 4 mois en cuve.



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe jaune aux nuances or pâle. Complexe et élégant, le nez dévoile des notes d'agrumes (yuzu), de fruits blancs (poire), de brioche toastée et d'amandes grillées. La bouche est droite, précise, offrant un parfait équilibre entre richesse tension et minéralité. Belle complexité aromatique sur une dominante d'agrumes et de fruits blancs, agrémentée de fines touches boisées. Finale élégante et raffinée avec une pointe de salinité...

ACCORDS METS & VINS



Ce vin apportera une belle touche faite de complexité et de précision à des coquilles Saint Jacques aux zestes de citrons verts, des ris de veau, un bar en croûte de sel ou simplement avec un beau plateau de Crottins de Chavignol ou de Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

