



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2025

Fin, élégant et délicat



VIGNOBLE

Terroir: argilo-calcaire et sablonneux

Cépage : Sauvignon Blanc

Surface : 16 hectares

Age des vignes : 25 ans

Certifié Agriculture Biologique



NOTE DE DEGUSTATION

Belle robe or pâle. Nez intense et complexe associant une pointe de minéralité à d'élégantes notes d'agrumes, de fruits blancs et de fruits exotiques. Bouche élégante et parfaitement équilibrée. Des touches zestées ponctuent la dégustation et annoncent cette salinité si particulière qui fait durer le vin en bouche.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés, un poisson grillé ou même la cuisine asiatique. Sans oublier les spécialités locales comme la célèbre tête de veau ou la déclinaison de Crottins de Chavignol



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

Vendange : mécanique

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation: en cuve inox thermo-régulée

Elevage : en cuve inox

Température de service: 8° à 10° C

RECOMPENSES

Médaille d'Or

- Concours Terre de Vins
- Bettane & Desseuve – 90/100



Médaille d'Argent

- Concours Mondial du Sauvignon

