



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2019

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sablonneux
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 2 ha
Âge des vignes : 35 ans
Culture : raisonnée, travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux
Printemps : frais avec quelques gelées
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Élevage : cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin très frais aux notes gourmandes de fruits exotiques et d'orange. La bouche s'ouvre sur du gras et de très beaux arômes d'agrumes et de fruit de la passion, avec une agréable fraîcheur et une jolie finale longue et aromatique.



ACCORDS METS & VINS

À déguster entre amis, à l'apéritif avec des rillettes de Saint-Jacques ou une tapenade d'artichauts au persil, avec un beau plateau de fruits de mer ou bien autour d'une déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :
Sommelier Wine Awards 2020 et
Decanter Wine Awards 2020

Médaille de Bronze:
International Wine Challenge 2020

