



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2019

Finesse, élégance et gourmandise.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sablonneux

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 0,3 hectares

Âge des vignes : 25 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

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur une intense minéralité apportant des touches zestées d'agrumes, de fruits de la passion et de fruits à chair blanche. La bouche, très fraîche et riche, évolue sur un très beau volume où les arômes tropicaux se révèlent avec gourmandise, avec une touche de salinité en finale.



ACCORDS METS & VINS

Ce beau vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, un filet mignon de porc au thé et à la badiane ou encore un rôti de lotte aux petits oignons grelots.

Température de service : 8° à 10° C



RÉCOMPENSES

Médaille d'Or : Concours des Ligères 2020

Médaille d'Argent :

Mondial du Sauvignon 2020 et
Decanter Wine Awards 2020

