



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-SUR-LOIRE LES BRÉMAILLES 2020

Du Chasselas 100%.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-limoneux

Cépage : Chasselas

Surface : 0,3 hectare

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin élégant et racé qui dévoile des arômes de noisettes fraîches aux touches suaves.

La bouche est d'un beau volume, bien équilibrée, avec une attaque fraîche légèrement citronnée qui donne une très jolie finale riche et persistante.



ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif avec un cake salé au fromage de chèvre et courgettes, un curry de dinde au lait de noix de coco ou bien des linguini aux palourdes.

Température de service : 9° à 11° C

