



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE



## POUILLY FUME LE CHANT DES VIGNES 2016



- **Médaille d'Or \_ Decanter World Wine Awards**
- **Médaille d'Argent \_ Sommelier Wine Awards**
- **Médaille de Bronze \_ International Wine Challenge**

Le Domaine Joseph Mellot est un domaine familial et historique situé à Sancerre, dont les origines de la famille remontent en 1513. Il est devenu au fil des générations le spécialiste et un ambassadeur des Grands Vins du Centre Loire grâce à son savoir-faire unique. Les vins Joseph Mellot expriment la quintessence de chacun de leur terroir, reconnus et distingués mondialement pour leur grande qualité.

Avec un engagement fort et responsable dans une viticulture durable, le Domaine Joseph Mellot est certifié ISO 14 001 et le vignoble obtient la Certification Environnementale niveau 2.

### VITICULTURE :

- **Cépage :** Sauvignon blanc
- **Terroir :** Sols argilo-calcaires
- **Mode de culture :** Agriculture raisonnée – travail des sols

L'Agriculture raisonnée est une démarche responsable prenant en compte la protection de l'environnement et la santé. Le principe est d'optimiser le résultat qualitatif tout en maîtrisant les intrants.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

- **Date de vendange :** Mi-Septembre
- **Egrappage :** Oui
- **Elevage :** Cuve Inox, à basse température

### DEGUSTATION :

- |   |   |
|---|---|
| Robe brillante jaune pâle à reflets dorés | Attaque vive et fraîche                 |
| Nez complexe                              | Arômes de fruit de la passion et orange |
| Notes d'agrumes et de fruits exotiques    | Belle persistance aromatique            |

### ACCORDS METS/ VINS :

- |  |   |
|--|---|
|  | Poissons en sauce ou grillés, oursinades, fruits de mers et crustacés |
|  | Volailles grillées ou en sauce et cuisines à base d'épices douces     |
|  | Crottin de Chavignol, Emmental, Camembert, Cantal                     |
|  | Tartes de fruits frais, salades de fruits                             |

### CONSEILS PRATIQUES :

- **Température de service :** Entre 8 et 10 °C
- **Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.**

Joseph MELLOT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE  
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com  
www.josephmellot.com

JOSEPH MELLOT,  
DOMAINE ENGAGE DANS  
LE DEVELOPPEMENT DURABLE.



Siret 353 786 734 000 23 - APE 4634Z - SAS au capital de 2 012 500 € - RCS Bourges B 353 786 734 (90) B 114

