



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ CUVÉE DU TRONCSEC 2018

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE



Terroir : assemblage de terroirs, marnes à petites huîtres argilo-calcaires.

Cépage : Sauvignon Blanc.

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux.

Printemps : quelques gelées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.



PERIODE DE VENDANGES

Du 13 au 29 septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées.

Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe brillante jaune pâle aux reflets dorés.

Nez frais de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche s'ouvrant sur du gras et un fruité fait de notes d'agrumes et de fruits de la passion.

ACCORD METS & VINS



A déguster entre amis, à l'apéritif autour d'un plat de charcuterie, de viandes blanches rôties ou avec un Crottin de Chavignol AOP.

