



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LE LORIOU 2019

Volume et vivacité.

VIGNOBLE



Terroir : marnes à petites huîtres du Kimméridgien.

Cépage : Sauvignon Blanc.

Surface : 10 hectares.

Age des vignes : 30 ans.

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.

PERIODE DE VENDANGES

Du 20 septembre au 1^{er} octobre

VINIFICATION



Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée.

Elevage : sur lies fines en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe or aux légers reflets verts.

Nez s'ouvrant sur une intense expression de fruits à chair jaune où vient se fondre des notes d'agrumes et de fruits de la passion.

Bouche ample, charnue et gourmande, avec un bel équilibre où les notes de mangue, de fleurs de sureau apportent leur complexité.

ACCORD METS & VINS



La puissance et le gras de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien-sûr les fromages locaux, comme le Chavignol

