



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2019

Volume et vivacité.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires du Kimméridgien

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 10 hectares

Âge des vignes : 30 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 : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION



Le nez est très gourmand avec des arômes intenses de fruits à chair jaune, d'agrumes et de fruits tropicaux.

La bouche est ample et charnue avec un bel équilibre où les notes de mangue, d'ananas et de fleurs de sureau apportent leur complexité avec une finale longue et généreuse.

ACCORDS METS & VINS



Idéal avec une tajine de volaille aux agrumes, un risotto crémeux aux gambas ou bien encore une jolie déclinaison de Crottins de Chavignol.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Double Médaille d'Or au Sakura Japan Women's Wine Awards 2020.

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2020.

Une étoile au Guide Hachette des Vins 2021.

