



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2020

Finesse, élégance et gourmandise.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et sablonneux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 14 hectares  
**Âge des vignes** : 25 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

1<sup>ère</sup> quinzaine de septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débouillage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Un côté citronné, frais où l'on perçoit déjà des notes salines. Une agréable fraîcheur en bouche faite de touches zestées de pamplemousse rose où se mêle une belle minéralité. Un vin tout en fraîcheur aux accents de citrus qui lui donne une belle finale.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille un beau plateau de fruits de mer, des crustacés, un poisson grillé sans oublier la célèbre tête de veau locale et finir avec une déclinaison de Crottins de Chavignol.

**Température de service** : 8° à 10° C

