



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ CHANT DES VIGNES 2015

L'appellation de Pouilly bénéficie d'une grande richesse de terroirs dont les silex rouges de la butte de Saint Andelain sont l'apanage. C'est sur ce terroir unique que nous avons créé cette cuvée pure silex.

VIGNOBLE



Terroir : argilo-calcaire.

Cépage : Sauvignon Blanc.

Surface :

Age des vignes :

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : chaud avec des épisodes de grêle.

Été : caniculaire.

Automne : quelques pluies.

DATE DE VENDANGES

11 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.



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe brillante jaune pâle aux reflets dorés.
Nez : des notes complexes d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche vive et fraîche, aux arômes de fruits de la passion et d'orange.

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 AOC.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent
au Concours Mondial du Sauvignon.

Médaille de Bronze
à l'International Wine Challenge.

Recommandé par
Decanter World Wine Awards

