



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# POUILLY-FUMÉ CUVÉE DU TRONCSEC 2019

**Grand classique de son appellation.**



## VIGNOBLE

**Terroir** : Assemblage de terroirs, marnes à petites huitres argilo-calcaire

**Cépage** : Sauvignon

**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

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin très frais aux notes gourmandes de fruits exotiques et d'orange.

La bouche s'ouvre sur du gras et de très beaux arômes d'agrumes et de fruit de la passion, avec une agréable fraîcheur et une jolie finale longue et aromatique.



## ACCORDS METS & VINS

À déguster entre amis, à l'apéritif avec des rillettes de Saint-Jacques ou une tapenade d'artichauts au persil, avec un beau plateau de fruits de mer ou bien autour d'une déclinaison de Crottins de Chavignol.

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

