



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ GRANDE CUVÉE DES EDVINS 2018

Pureté des Grands Silex de Saint-Andelain.



VIGNOBLE

Terroir : argiles à silex rouge
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,8 hectare
Âge des vignes : 35 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : frais et pluvieux
Printemps : gelées printanières, chaleur et pluie
Été : sec avec des vagues caniculaires
Automne : très chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en barriques de chêne grains fins des forêts de la région
Élevage : 11 mois en fût avec bâtonnages réguliers des lies puis séjour de 10 mois en cuve



NOTE DE DÉGUSTATION

Un grand vin au nez très intense, dévoilant des notes de pain d'épices et de grillé, ponctuées de touches de noisettes et d'amandes.
Un vin solaire, ample et plein de chair, qui enveloppe le palais dans un parfait équilibre où la minéralité s'exprime divinement.
Belle finale où l'on retrouve une explosion de toasté et de fruits jaunes mûrs qui restent longuement en bouche.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et zestes de citron vert, une poêlée de ris de veau aux cèpes ou encore un beau bar de ligne en croûte de sel.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent
au Sakura Japan Women's Wine Awards

