



JOSEPH MELLOTT

depuis 1513 à Sancerre

POUILLY-FUMÉ LE CHANT DES VIGNES



CÉPAGE

Sauvignon.

TERROIR

Le Chant des Vignes est situé sur des sols argilo-calcaires.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

VINIFICATION

Après un débouillage statique au froid, la fermentation s'effectue en cuve inox thermorégulée à basse température.

CARACTÉRISTIQUES

Robe brillante jaune pâle à reflets dorés.

Le nez est complexe alliant fruits exotiques, pamplemousse avec des arômes minéraux (pierre à fusil).

L'attaque est vive et fraîche avec confirmation des fruits exotiques.

Belle persistance aromatique.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Le Chant des Vignes se déguste parfaitement sur une oрсi-nade, un loup grillé, des poissons en sauce, des fruits de mer ainsi que la cuisine à base d'épice doux ou tout simplement à l'apéritif.

La température idéale est de 8 à 10° C.

Après avoir servi ce vin, laissez-lui quelques instants pour libérer ses arômes et dégustez.



Joseph MELLOTT SAS - Route de Ménétréol - BP 13 - 18300 SANCERRE - FRANCE
Tél. 33 (0) 248 785 454 - Fax 33 (0) 248 785 455 - E-mail : josephmellot@josephmellot.com
www.josephmellot.com