



JOSEPH MELLOT

depuis 1513 à Sancerre

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC



CÉPAGE

Sauvignon.

TERROIR

Situé sur un sol où dominant les marnes calcaires du Kimméridgien supérieur, sols caillouteux en surface à argileux en profondeur sur la commune de Saint Laurent l'Abbaye.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir

VINIFICATION

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

CARACTÉRISTIQUES

La robe est or pale avec des reflets brillants.

Le nez est marqué par des notes minérales (silex) et d'agrumes (citron, orange). Une belle expression du terroir.

C'est un vin fin et équilibré avec une bonne persistance.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Merveilleuse alliance avec les coquillages, les poissons tels que la sole, le saumon, la truite, la langouste ou le homard, ou bien sur des salades gourmandes.

S'apprécie tout simplement en 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 MELLOT 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