



DOMAINE MORAT

SAINT-VÉРАН Climat « La Côte Rôtie »

Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.

// ORIGINE PARCELLAIRE //

- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Davayé
- > Lieux-dit : « La Côte Rôtie » sur le revers de la Roche de Vergisson
- > Sol calcaire du Jurassique peu profond
- > Exposition : Sud
- > Altitude : 325 mètres
- > Pentes : 30 %

// VITICULTURE //

- > Densité de plantation : 9000 pieds/hectare
- > Cépage : Chardonnay
- > Taille : Guyot Poussard, baguette en arcure
- > Années de plantation : 1981 -1982
- > Travail des sols et enherbement naturel
- > Fumure naturelle
- > Contrôle des rendements

// VINIFICATION //

- > Récolte 100% manuelle à maturité.
- > Pressurage direct en grappes entières
- > Débourbage à froid
- > Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve à température régulée
- > Elevage sur lies fines pendant 11 mois
- > Légère filtration puis mise en bouteille selon cycle lunaire

Domaine MORAT - Chataigneraie-Laborier - Gilles Morat
595, route des Bruyères - 71960 Vergisson - FRANCE
Tél. 03 85 35 85 51 - contact@domainemorat.fr -
www.domainemorat.fr
Facebook - Instagram : @domaine_morat

