



POUILLY-FUSSIÉ

« Bélemnites »

Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.

// ORIGINE PARCELLAIRE //

- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Vergisson
- > Assemblages de parcelles possédant des caractéristiques géologiques communes
- > Dominante argileuse avec présence de fossiles bien spécifiques : les Rostres de Bélemnites
- > Parcelle sélectionnées pour leur âge et leur faible rendement
- > Altitude : 300 mètres
- > Pentes : 12 %

// VITICULTURE //

- > Densité de plantation : 8700 pieds/hectare
- > Cépage : Chardonnay
- > Taille : Guyot Poussard, baguette en arcure
- > Années de plantation : 1956 - 1962 - 1980
- > 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
- > Entonnage en moût, avant fermentation alcoolique
- > Elevage sur lies fines en fût de chêne français (228 litres) pendant 11 mois, 12% de fûts neufs
- > Bâtonnage selon millésime, ouillages rigoureux
- > 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

