



## POUILLY-FUISSÉ

### « Terres du Menhir »

*Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.*

#### // ORIGINE PARCELLAIRE //

- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Vergisson
- > Sélection et assemblage de vieilles parcelles
- > Altitude : de 300 à 350 mètres
- > Pentes : 20 %

#### // VITICULTURE //

- > Densité de plantation : 8500 pieds/hectare
- > Cépage : Chardonnay
- > Taille : Guyot Poussard, baguette en arcure
- > Années de plantation : 1973 - 1974 - 1983
- > 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
- > Cuvée d'assemblage avec 40 % d'élevage en fût, 60 % en cuves
- > Entonnage en moût, avant fermentation alcoolique
- > Elevage sur lies fines en fût de chêne français (228 litres) pendant 10 mois, pas de fûts neufs
- > Bâtonnage selon millésime, ouillages rigoureux
- > Partie cuve : fermentations à température régulée et élevage sur lies fines.
- > Légère filtration puis mise en bouteille selon cycle lunaire

  
DOMAINE MORAT

Pouilly-Fuissé  
Terres du Menhir

Vin de Bourgogne  
16 050 Bouteilles

**Domaine MORAT - Chataigneraie-Laborier - Gilles Morat**  
595, route des Bruyères - 71960 Vergisson - FRANCE  
**Tél. 03 85 35 85 51 - [contact@domainemorat.fr](mailto:contact@domainemorat.fr) -**  
**[www.domainemorat.fr](http://www.domainemorat.fr)**  
Facebook - Instagram : @domaine\_morat

