



# SAINT-VÉRAN

## « Roche Mer »

Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.

### // ORIGINE PARCELLAIRE //

- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Prissé
- > Deux lieux-dits : « Les Châtaigniers » sur le revers de la Roche de Vergisson et « La Rapie »
- > La cuvée « Roche Mer » grandit au pied des corniches calcaires de Vergisson : évocation de l'origine géologique marine des sols (calcaires à entroques)
- > Sols argilo-calcaires
- > Exposition : Est
- > Altitude : 330 mètres et 200 mètres
- > Pentes : 25% et 5%

### // VITICULTURE //

- > Densité de plantation : 8500 pieds/hectare
- > Cépage : Chardonnay
- > Taille : Guyot Poussard, baguette en arcure
- > Années de plantation : 1954 -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
- > Fermentations alcooliques et malolactiques en cuve à température régulée
- > Elevage sur lies fines pendant 10 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](mailto:contact@domainemorat.fr) -

[www.domainemorat.fr](http://www.domainemorat.fr)

Facebook - Instagram : @domaine\_morat

