



# DOMAINE MORAT

## SAINT-VÉРАН C.Rôti

Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.

### // ORIGINE PARCELLAIRE //

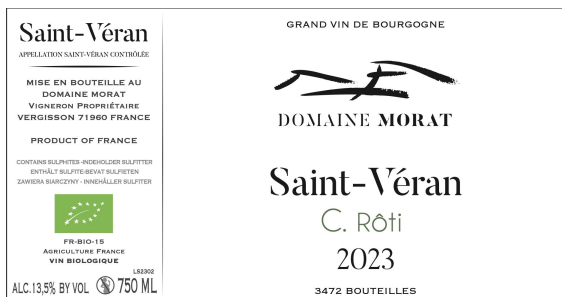
- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Davayé
- > Lieux-dit : « La Côte Rôtie » sur le revers de la Roche de Vergisson
- > Sol calcaire du Jurassique peu profond
- > Exposition : Sud
- > Altitude : 325 mètres
- > Pentes : 30 %

### // 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
- > Débourage 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](mailto:contact@domainemorat.fr) -**  
**[www.domainemorat.fr](http://www.domainemorat.fr)**  
Facebook - Instagram : @domaine\_morat

