



DOMAINE MORAT

POUILLY-FUISSÉ climat « Aux Vignes Dessus »

Notre Domaine est certifié Agriculture Biologique FR BIO 15.

// ORIGINE PARCELLAIRE //

- > France - Bourgogne – Mâconnais
- > Village de Vergisson
- > Lieux-dit : « Aux Vignes Dessus »
- > Sol argileux, magnésiens d'argiles de Trias
- > Exposition : Sud
- > Altitude : 350 mètres
- > Pentes : 20 %

// VITICULTURE //

- > Densité de plantation : 8500 pieds/hectare
- > Cépage : Chardonnay
- > Taille : Guyot Poussard, baguette en arcure
- > Années de plantation : 1967 - 1970 - 1992
- > 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
- > 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

