



# Domaine MORAT



## POUILLY-FUISSÉ « Bélemnites »

*Notre Domaine est en conversion vers l'Agriculture Biologique certifié par 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
- > 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 Gilles Morat - Chataigneraie-Laborier

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