



DOMAINE MORAT

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
- > Débourage 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 - 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

