



POUILLY-FUISSÉ

“Terres du Menhir”

APPELLATION CONTRÔLÉE POUILLY-FUISSÉ

ORIGINE PARCELLAIRE :

France - Bourgogne Sud - Mâconnais - village de Vergisson
Sélection et assemblage de vins issus de différentes parcelles
majoritairement du lieu-dit “En Buland”.

Altitude : 300 & 350 mètres

Densité de plantation : 8700 pieds/hectare

Cépage : chardonnay

Taille : Guyot arcure - baguette courte

Désherbage mécanique. Labour des sols. Traitement phytosanitaire
agréé culture biologique. Sans insecticide. Fumure naturelle.
Contrôle des rendements.

RÉCOLTE :

Manuelle à maturité en vendange entière.

VINIFICATION :

Pour 40% Fermentation alcoolique et élevage sur lies 10 mois en fût
de chêne français (pas de fûts neufs). Pour 60% vinification en cuve inox
avec contrôle de la température.

CARACTÈRE :

Souple et fruité.

ACCORDS METS ET VIN :

Huîtres plates, quenelles de brochet, terrine de poisson ou raclette.

✦ *En cours de certification agriculture et vin biologiques.*

Domaine Gilles Morat - Chataigneraie-Laborier

595 route des Bruyères - 71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 85 51

E-mail : gil.morat@wanadoo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.