



POUILLY-FUISSÉ

“Bélemnites”

APPELLATION CONTRÔLÉE POUILLY-FUISSÉ

ORIGINE PARCELLAIRE :

France - Bourgogne Sud - village de Vergisson - Issu d'un assemblage de différentes parcelles possédant des caractéristiques géologiques voisines : taux d'argile élevé et présence de fossiles (Rostres de Bélemnites). Ces parcelles sont sélectionnées pour leur âge et leur faible rendement.

Altitude : 300 mètres

Densité de plantation : 8700 pieds/hectare

Cépage : chardonnay

Taille : Guyot arcure - baguette courte

Années de plantation : 1956 - 1962 - 1980

Labour des sols.

Désherbage mécanique : aucun désherbant - Traitement phytosanitaire agréé culture biologique. Sans insecticide. Fumure naturelle.

Contrôle des rendements.

RÉCOLTE :

Manuelle à maturité en vendange entière.

VINIFICATION :

Vinification et élevage en fût de chêne français Centre France de 220 litres sur lies pendant 11 mois avec bâtonnage, ouillage. Les vins sont entonnés avant la fermentation alcoolique.

CARACTÈRE :

Riche et fruité.

ACCORDS METS ET VIN :

Gratin de fruits de mer, langoustines au basilic, dorade au four, blanquette de veau à l'ancienne.

🌿 *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.