



POUILLY-FUISSÉ

Climat "Aux Vignes Dessus"

APPELLATION CONTRÔLÉE POUILLY-FUISSÉ

ORIGINE PARCELLAIRE :

France - Bourgogne Sud - Mâconnais - Village de Vergisson
Argiles bigarées du Trias riches en magnésium - Haut de côtes sur le versant Sud.

Altitude : 350 mètres

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare

Cépage : chardonnay

Taille : Guyot arcure - baguette courte

Années de plantation : 1981 - 1982

Labour des sols.

Traitement phytosanitaire agréé culture biologique

Désherbage mécanique : aucun désherbant. 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 :

Suave et intense.

ACCORDS METS ET VIN :

Foie gras mi-cuit ou poêlé, turbot sauce hollandaise, poulet de bresse aux morilles et fromages type Epoisses ou Langres.

🌿 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.