Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Morat

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
10 à 12°C

Durée de conservation :
2 à 4 ans

Pouilly-Fuissé "Aux Vignes Dessus" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Cette cuvée est issue du lieu-dit cadastral climat « Aux Vignes Dessus » à Vergisson . Le sol est argileux « argiles bigarées du Trias ». Versant sud en haut de côteaux.

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et immédiatement pressés. Après le débourbage, les moûts sont mis à fermenter directement en fûts de chêne français (12% de fûts neufs) pendant 11 mois. Le vin séjourne sur lies jusqu'au mois d'août suivant. Après des bâtonnages et ouillages réguliers, les fermentations malolactiques terminées, le vin est alors soutiré, assemblé, filtré légèrement et mis en bouteilles au domaine.

Notes de dégustation :

Vin d'une belle robe jaune or. Nez marqué par des notes de fruits mûrs. Riche et puissant tout en conservant une belle pureté minérale caractéristique du village de Vergisson. Suave et intense.

Mets d'accompagnements

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

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com