



Domaine Morat

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay

Pouilly-Fuissé 1er Cru « Sur la Roche » (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Cette cuvée est issue du lieu-dit « Le Haut de la Roche », versant Sud-Est de la Roche de Vergisson. Le sol est peu profond, issu des calcaires durs (Jurassique moyen).

Vignes de 60 ans.

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et immédiatement pressés. Après le débordage, les moûts sont mis à fermenter directement en fûts (fûts de chêne français âgés de 1 à 7 ans). 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.

Notes de dégustation :

Très mûr, il offre des notes d'abricot sur fond boisé et une minéralité élevée. La bouche s'avère ample et généreuse. La texture de bouche s'aligne avec un sillage acidulé naturel et des saveurs de craie qui dynamisent l'ensemble. Équilibre et fraîcheur font partie de ses atouts.

Mets d'accompagnements

Homard, langouste, cuisses de grenouilles sautées à l'ail, fricassée d'escargots, foie gras mi-cuit (pour un vin vieux), feuilletés d'escargots, gratin d'écrevisses, Epoisses.



Température de service :
10-12 °C

Durée de conservation :
2 à 5 ans