



Dégustation pour les professionnels italiens lundi 8 avril de 10h à 19h : Une belle mise en lumière du domaine

Révélation de la splendeur du Pouilly-Fuissé Premier Cru

Lancez-vous dans un voyage sensoriel avec nos vins Pouilly-Fuissé Premier Cru, réputés pour leur élégance et leur finesse. Notre "Sur la Roche" Blanc, provenant des pentes sud de la Roche de Vergisson, exhale la sophistication avec ses notes d'abricot, de subtil chêne et de minéralité élevée. Accompagnez-le de délices tels que le homard, les cuisses de grenouille ou le foie gras légèrement saisi pour une expérience gastronomique inégalée.

Unveiling the Splendor of Pouilly-Fuissé Premier Cru

Embark on a sensory journey with our Pouilly-Fuissé Premier Cru wines, renowned for their elegance and finesse. Our "Sur la Roche" Blanc, sourced from the southern slopes of the Roche de Vergisson, exudes sophistication with its notes of apricot, subtle oak, and elevated minerality. Pair it with delicacies such as lobster, frog legs, or lightly seared foie gras for an unparalleled gastronomic experience.

Plaisir dans l'essence du Pouilly-Fuissé Village

Explorez le charme de notre Pouilly-Fuissé "Terres du Menhir" Blanc, un témoignage du terroir de Vergisson. Avec sa couleur brillante et ses arômes séduisants d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches, ce vin capture les sens. Découvrez sa texture puissante mais soyeuse, en faisant un parfait accompagnement pour les plateaux de fruits de mer, la charcuterie fine ou le fromage de chèvre.

Indulging in the Essence of Pouilly-Fuissé Village

Explore the charm of our Pouilly-Fuissé "Terres du Menhir" Blanc, a testament to the terroir of Vergisson. With its brilliant pale gold hue and enticing aromas of citrus, exotic fruits, and white flowers, this wine captivates the senses. Experience its powerful yet silky texture, making it a perfect accompaniment to seafood platters, fine charcuterie, or goat cheese.

Un aperçu de la vinification et du terroir

Plongez dans l'art de la vinification avec le Domaine Gilles Morat. Nos vins sont méticuleusement élaborés à partir de raisins soigneusement sélectionnés et subissent une fermentation en fûts de chêne français ou en cuves en acier inoxydable pour préserver leurs caractéristiques distinctes. Explorez les terroirs uniques de la région du Mâconnais, où nos vignobles prospèrent, conférant à chaque bouteille un sentiment de lieu.

A Glimpse into Vinification and Terroir

Delve into the art of winemaking with Domaine Gilles Morat. Our wines are meticulously crafted from handpicked grapes and undergo fermentation in French oak barrels or stainless steel tanks to preserve their distinct characteristics. Explore the unique terroirs of the Maconnais region, where our vineyards flourish, imparting a sense of place to each bottle.

Élever vos connaissances en vin et votre palais

Engagez-vous avec d'autres restaurateurs et amateurs de vin alors que vous élargissez vos connaissances en vin et affinez votre palais. Apprenez-en davantage sur l'accord mets et vins, les températures de service et la gestion de la cave auprès de nos sommeliers expérimentés. Découvrez de nouvelles façons d'améliorer l'expérience culinaire de vos invités avec nos vins exquis.

Elevating Your Wine Knowledge and Palate

Engage with fellow restaurateurs and wine enthusiasts as you expand your wine knowledge and refine your palate. Learn about food and wine pairing, serving temperatures, and cellar management from our experienced sommeliers. Discover new ways to enhance your guests' dining experience with our exquisite wines.