



Domaine Gilles Morat

**Classification :**



Village

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
10 à 12°C

**Durée de conservation :**  
2 à 5 ans

## Pouilly-Fuissé "Sur La Roche" (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### *Origine*

Esposizione sul versante sud-est di alte colline di La Roche de Vergisson. La sua superficie è di un ettaro, su un terreno catastale detto «Sur La Roche». Il suolo poco profondo è costituito da calcare dell'era giurassica. Le vigne di 40-50 anni si trovano su un lembo di terra molto minerale.

### *Vinificazione*

I grappoli vengono raccolti a mano e portati immediatamente alla pressatura. Dopo il travaso, il mosto viene messo a fermentare direttamente in botti (botti di rovere francese di 1-7 passaggi). Il vino riposa sur lies fino all'agosto successivo. In seguito a battonages e rabbocchi regolari, terminata la fermentazione malolattica, il vino passa al tiraggio; viene poi fatto l'assemblaggio, un leggero filtraggio e l'imbottigliamento.

### *Note di degustazione*

Questo vino, di una bella veste giallo oro, mostra importanti qualità aromatiche. Naso marcato da note minerali, con sentori di agrumi. In bocca è morbido e carnoso, molto fresco. È un vino potente e lungo. Il terreno calcareo apporta una mineralità ed una struttura complessa.

Distribuito da

*Philharmonica*