

Domaine
Gilles MORAT



POUILLY-FUISSÉ (blanco)

“Sur La Roche”



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIR CON MODERACIÓN

Calificación Village

Región La Côte Macônnaise

Varietal Chardonnay

Origen

Fruto de cepas cultivadas en lo alto de la ladera sobre la vertiente sur-este de La Roche Vergisson. Su superficie es de una hectárea en el pago denominado “Sur La Roche”. El suelo, poco profundo está constituido por calcáreo jurásico. Las viñas tienen entre 40 y 50 años y están en un sector muy mineral.

Vinificación

Las uvas son recogidas a mano e inmediatamente prensadas. Después del desfangado, los mostos se ponen a fermentar directamente en barricas de roble francés que datan de 1 a 7 años. El vino permanece sobre lías hasta el mes de Agosto siguiente. Después de los habituales removidos y rellenados, acabada la fermentación maloláctica, realizado el trasiego y el assemblage, se filtra ligeramente y se embotella en la propiedad.

Degustación

De bello color amarillo oro.

De nariz marcada por notas minerales sobre un fondo cítrico.

En boca es tierno y carnoso, de gran frescor. Es un vino potente y largo en boca. El suelo calcáreo le aporta un lado mineral y una estructura compleja.

Maridaje

Se aprecia en el aperitivo y es perfecto acompañando pescados preparados de múltiples formas.

Temperatura de servicio: De 10º a 12º C

Tiempo de conservación: De 2 a 5 años