

**Domaine**  
**Gilles MORAT**



**POUILLY-FUISSÉ (blanco)**

**“Aux Vignes Dessus”**



**Calificación** Village

**Región** La Côte Macônnaise

**Varietal** Chardonnay

**Origen**

Esta cuvée es fruto de varias parcelas de los viñedos de la propiedad, situadas en la ladera sur de Vergisson.

**Vinificación**

Las uvas son recogidas a mano e inmediatamente prensadas. Después del desfangado, el 40% de los mostos se ponen a fermentar directamente en barricas de roble francés que datan de 3 a 7 años. El 60% de los mostos se fermentan en cubas inox con control de temperatura. El vino permanece sobre lías hasta el mes de Junio 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 oro.

De nariz marcada por notas minerales sobre un fondo cítrico.

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

**Maridaje**

Ideal para el aperitivo, con platos de marisco, embutidos finos y quesos de cabra

**Temperatura de servicio:** De 10º a 12º C

**Tiempo de conservación:** De 2 a 4 años

**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)