

Domaine
Gilles MORAT



POUILLY-FUISSÉ (blanco)

“Terres du Menhir”

Calificación Village

Región La Côte Macônnaise

Varietal Chardonnay

Origen

Esta cuvée es fruto de una selección de parcelas de la propiedad situadas en los terruños de Vergisson. Las parcelas han sido seleccionadas por su edad, su carácter afrutado y la mineralidad, característica de Vergisson.

Vinificación

Las uvas son recogidas 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 color oro pálido brillante con reflejos de mayor intensidad.

De nariz agradable, bastante intensa y fina con una ligera nota a madera. Aromas a cítricos, frutas exóticas y flores blancas.

En boca es potente, redondo y sedoso. Con aromas de mineralidad y de flores blancas y con una gustosa carnosidad. Un vino muy “chardonnay”

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

info@directbodega.com

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