

Gilles Morat Saint Véran "Roche Mer" 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

| | |
|-----------------------|--|
| Pays | France |
| Producteur | Gilles Morat |
| Appellation | AOC Saint-Véran |
| Région | Bourgogne |
| Couleur | Blanc |
| Intensité | N/D |
| Temps de Garde | 3 à 5 ans |
| Encépagement | Chardonnay |
| Viticulture | Biologique |
| Vinification | Récolte 100% manuelle à maturité; Pressurage direct en grappes entières; débouillage à froid; Fermentations alcooliques et malo en cuve à température régulée; Légère filtration puis mise en bouteille selon cycle lunaire. |
| Sol | Argilo-calcaires; Exposition Est; Altitude : 330 mètres et 200 mètres |
| Élevage | Sur lies fines pendant 10 mois. |
| Ce qui le rend unique | Cette cuvée est issue de 2 lieux-dits exposés Est : « Les Châtaigniers » sur le revers de la Roche de Vergisson et « La Rapie ». Le sol est argilo-calcaire, la cuvée « Roche Mer » grandit au pied des corniches calcaires de Vergisson. - DISPONIBLE FIN OCTOBRE |