



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



## Chardonnay

Le Chardonnay se distingue par un nez fruité et boisé (élevé partiellement en barrique). En bouche, sa belle rondeur est soutenue par une fraîcheur en filigrane.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Chardonnay	<b>Garde</b>	3 à 5 ans
<b>Alcool</b>	13.3 % vol.	<b>Température de service</b>	10 à 12° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Apéritif ou risotto

### Terroir

Issus de vignes dans la pente aux sols peu profonds, le Chardonnay mûrit rapidement et donne des raisins sains et gouteux.

### Vinification

La récolte de Chardonnay est divisée en deux parties : la première sera élevée en cuve afin d'obtenir un vin tout en fraîcheur et très fruité sur la typicité du cépage. La deuxième partie est élevée en barrique afin d'obtenir un vin riche et soutenu par les notes boisées. L'assemblage est réalisé quelques jours avant la mise en bouteilles afin d'obtenir un équilibre idéal entre le fruité et le boisé.

