



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.

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

Terroir

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

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.

