



Chasselas de Mur

Le Chasselas de Mur est une sélection de terroir sous le Village de Mur (Vaud).

Un sol très argileux couplé une vinification réductive et un élevage en foudre a généré une pépite de Chasselas. Ce Chasselas de gastronomie offre une belle tension fraîche et des arômes proches du Sauvignon.

Alter ego du Chasselas de Fichillien, le Chasselas de Mur montre une grande fraîcheur.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Chasselas	Garde	5 à 10 ans
Alcool	12 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Production biodynamique, certifié Demeter	Accords	Brochet au four

Terroir

Le sol est profond de type argileux, atypique pour notre domaine dont les vignes sont souvent sur des terres sableuses.

Vinification

Une recherche de réduction durant la vinification permet au vin de garder toute sa fraîcheur puis l'élevage en foudre (grand tonneau en bois) lui permet de se détendre et de développer une aromatique puissante et complexe. Elevé sur lies totales, sans malolactique.

