



Elévation de Fichillien

Elévation de Fichillien ist eine Assemblage, die hauptsächlich aus Diolinoir besteht, ergänzt durch Merlot und einem kleinen Anteil Gamaret. Der Name Elévation stammt aus dem Heiligen Abendmahl, bei dem der Weinkelch erhoben wird, bevor er geteilt wird. Er ist auch ein Symbol, um unseren Willen zu zeigen, das Terroir von Fichillien zu heben, und ein Hinweis auf den langen Ausbau, der in Eichenfässern erfolgt.

Der Elévation ist ein kräftiger, lagerfähiger Rotwein, der Komplexität, Frische und Tanninstruktur vereint.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorten	Diolinoir 60% Merlot 30 % Gamaret 10 %	Genussreife	5 bis 15 Jahre
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	15 bis 17° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Wild oder rotes Fleisch

Terroir

Die Weinberge befinden sich auf dem sandigen Terroir von Fichillien.

Weinbereitung

24-monatige Vinifikation im Eichenfass, um die Tannine zu verfeinern und der natürlichen Fruchtigkeit der Rebsorten die Komplexität des Ausbaus zu verleihen. Die Flaschenabfüllung ohne Filtration belässt ihm ein leichtes Depot.

