




CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Pinot gris de Fichillien

Der Pinot gris de Fichillien ist eine Auswahl der besten Pinot Gris, die nur aus den größten Jahrgängen stammen. Dieser Pinot gris stammt aus dem Terroir in der Nähe der Kellerei westlich von Môtier, in der für rassigen Weißwein sehr geeigneten Lage „Fichillien“. Er wird als trockener Wein in Ei und Beton sowie in reifen Barriques vinifiziert. Ein Jahr in der Flasche gelagert, bevor er angeboten wird, um mehr Komplexität zu erhalten, enthüllt er mit Finesse seine Mineralität und Rasse. Ein Wein, der trotz der Stärke des Jahrgangs dank der reduzierten Vinifizierung ganz frisch ist.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Pinot Gris (Grauburgunder)	Genussreife	5 bis 15 Jahre
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert 	Foodpairing	Hausgemachte Pastete, Weißes Fleisch

Terroir

Mehrere Lagen auf dem Terroir von Fichillien mit einem stark abfallenden Teil, der die drainierende Wirkung des Bodens begünstigt. Tiefe, sandähnliche Böden, die eine ideale Reifung ermöglichen. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet

Weinbereitung

Im Betonei und in älteren Barriques. Arbeit an der Reduktion bei der Weinbereitung und beim Ausbau.

Warten auf die Vermarktung, damit der Wein an Komplexität gewinnen kann.