



Réserve des Bourgeois

Composition autour du Gamaret : d'une couleur intense aux reflets noirs-violacés, ce vin développe des arômes où l'on retrouve à la fois : des fruits noirs et des fruits rouges associés à des épices (poivre) et des notes empyreumatiques (bois, torréfaction). En bouche, l'équilibre est soutenu par des tanins structurants conférant une belle tenue du vin pour ces cinq prochaines années.

Appellation	Vully AOC	Contenance	50 cl, 75 cl ou 150 cl
Cépages	Gamaret Pinot Noir	Garde	2 à 7 ans
Alcool	13.7 % vol.	Température de service	16 à 18° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Rôti de bœuf ou gibier

Terroir

Sélection de nos meilleurs terroirs à rouge : vignes en forte pente avec un régime hydrique modéré et maturité idéale.

Vinification

Recherche de fruit durant toute la macération, avec une extraction des tanins ménagée. Ensuite, les cépages sont élevés séparément 11 mois en barriques de chêne. Le vin y mûrit, s'enrichit, se concentre et s'affine. L'assemblage final des cépages est ensuite réalisé et le vin est encore élevé 6 mois en cuve afin de l'affiner. Un passage en carafe permet d'ouvrir les arômes du vin. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

