



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Rosé du Vully

Basé sur un assemblage à dominance de Pinot Noir, notre Rosé est complété par du Gamaret, du Gamay et une petite touche de Malbec.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépages	Pinot Noir Gamaret Gamay Malbec	Garde	0 à 2 ans
Alcool	13.9 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique	Accords	Apéritif ou poisson du lac

Terroir

Le Pinot noir s'exprime le mieux sur des sols peu profond en plein coteau (sols chauds favorisant la précocité et la qualité des tanins du vin).

Vinification

Nous pratiquons un rosé par des saignées sur nos cuves de vin rouge afin d'en extraire un premier jus pauvre en couleur. Le Pinot Noir apporte la rondeur et la vinosité, le Gamaret la partie plus structurante en tanins, le Gamay donne la fraîcheur et le Malbec une touche aromatique plus complexe.

