



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Beurot ancien nom du Pinot gris

Beurot est un vin Nature, vinifié sans sulfites, sans intrant et sans filtration.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Pinot Gris	Garde	0 à 2 ans, conservé à 12° C
Alcool	12.9 % vol.	Température de service	10 à 12° C À boire une fois ouvert
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Apéritif ou fruits de mer

Terroir

Le Pinot Gris provient des coteaux situés à l'Ouest de la cave à Môtier.

Vinification

Nous laissons des peaux de raisin en contact avec le jus, cette macération d'une faible partie de peaux dure jusqu'à 3 mois. Vinifié en cuve, sur le fruit avec un certain classicisme, il offre une finesse et une précision rare dans les Vins Nature. Son filigrane tanique subtil et sa fraîcheur dynamique développent cette complexité et cette vitalité que la vinification Nature peut révéler.

Vinifié sans intrants, sans sulfites et mis en bouteille non filtré. C'est un Vin Nature, trouble vivant et vitalisant. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

Notre cave est membre fondatrice de l'Association Suisse Vin Nature.

