



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



## Elévation de Fichillien

Elévation de Fichillien est un assemblage à dominante de Diolinoir, complété de Merlot et d'une petite part de Gamaret. Le nom d'Elévation est tiré de la Sainte Cène où la coupe de vin est élevée avant d'être partagée. C'est aussi un symbole pour montrer notre volonté d'élever le terroir de Fichillien et une référence à l'élevage long pratiqué en barrique.

Rouge puissant et de garde, Elévation allie complexité, fraîcheur et structure tanique.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépages</b>	Diolinoir 60% Merlot 30 % Gamaret 10 %	<b>Garde</b>	5 à 15 ans
<b>Alcool</b>	13.5 % vol.	<b>Température de service</b>	15 à 17° C
<b>Culture</b>	Biodynamie, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Chasse et viande rouge

### Terroir

Les vignes sont situées sur le terroir sableux de Fichillien.

### Vinification

Vinification de 24 mois en barrique afin de détendre les tanins et apporter la complexité de l'élevage au fruité naturel des cépages. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

