



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Pinot Noir de Mur

Le Pinot noir de Mur est issu d'une vigne au sol plus argileux. La complexité du vin et sa richesse en sont augmentées et l'élevage de plus d'un an lui permet de s'affiner. Le millésime 2021 a obtenu 93 points au prestigieux Wine Advocate de Robert Parker.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Pinot Noir	Garde	8 à 15 ans
Alcool	13.8 % vol.	Température de service	15 à 17° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Bœuf bourguignon

Terroir

Nos vignes situées sous le village de Mur sont posées sur une lentille plus argileuse que la moyenne des sols vuillerais. Cette caractéristique confère au raisin, puis au vin une plus grande texture. Les vignes, vieilles de plus de 50 ans ont été plantées avec des variétés suisses à maturité lente nous permettant de laisser le raisin mûrir plus longtemps.

Vinification

Vinifié en cru parcellaire, la macération se fait dans des cuves tronconiques et en barriques ouvertes avec 30% de grappes entières, taux variant suivant les millésimes. L'élevage sous bois est réalisé avec uniquement 25 % de barriques neuves pour garder une précision aromatique de fruit. Un affinage de 6 mois en cuve permet d'intégrer les tanins et prépare une mise en bouteille sans filtration.

