



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Pinot Noir de Pavy

Le Pinot noir de Pavy est issu d'une vigne au sol plus sableux. Un élevage en barrique d'une année permet au vin de gagner en complexité.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Pinot Noir	Garde	4 à 8 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	15 à 17° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Brochette de bœuf ou émincé de veau

Terroir

Nos vignes situées au-dessus du village de Sugiez, sur le coteau de Pavy. Le sol y est composé à majorité de sable, ce qui confère au raisin, puis au vin une plus grande finesse.

Vinification

Vinifié en cru parcellaire, ce terroir donne des raisins à maturité rapide. La macération se fait en raisins ronds en cuve tronconique, avec une partie de grappes entières variant suivant les millésimes. L'élevage sous-bois est réalisé avec des barriques d'âge croissant pour ouvrir le fruit du vin sans apport aromatique important. La mise en bouteille sans filtration lui laisse un léger dépôt.

