



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Chasselas de Fichillien

Le Chasselas de Fichillien est une sélection du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. Ce Chasselas de gastronomie se dévoile avec richesse et maturité sur une trame minérale reflétant le sol de molasse du Vully. Le millésime 2021 a obtenu 92 points auprès du prestigieux Wine Advocate de Robert Parker.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Chasselas	Garde	5 à 10 ans
Alcool	12 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Production biodynamique, certifié Demeter	Accords	Filet de bondelle ou fruits de mer

Terroir

Des terres profondes, de type sableuses qui permettent une maturation idéale de ce cépage.

Vinification

Cette sélection est élevée en cuve et en œuf en béton, sur fines lies avec un minimum d'intervention. Une partie du vin ne fait pas sa deuxième fermentation, ce qui lui permet de garder un surcroît de fraîcheur.

