



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Chasselas

Le Chasselas Classique est expressif et subtil. Son caractère est frais et agréable. Très typique du terroir molassique du Vully, ce blanc dégage de fines notes minérales et fruitées (miel d'acacia, poires).

Appellation	Vully AOC	Contenance	50 cl ou 75 cl
Cépage	Chasselas	Garde	0 à 10 ans
Alcool	11.5 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Production biodynamique, certifié Demeter	Accords	Apéritif ou mets au fromage

Terroir

Issu de vignes de Chasselas (moyenne 15 ans), les sols y sont profonds, riches en éléments minéraux et en eau. De ce fait la vigne prospère sans stress. Ceci est très important pour le Chasselas afin d'obtenir des vins d'une grande finesse et sans amertume.

Vinification

Tout en finesse est le maître mot durant la vinification, un minimum d'intervention permettra de conserver au vin tout son potentiel. Ce blanc a gardé un côté légèrement pétillant.

