



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Malbec de Fichillien

Le Malbec est issu du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. Ce vin rouge se dévoile avec puissance et élégance.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Malbec	Garde	10 à 15 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	16 à 18° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Entrecôte de cheval ou gigot d'agneau

Terroir

Des terres profondes de type sableuses permettent une maturation idéale de ce cépage jusqu'à fin octobre, début novembre. Les vignes sont cultivées en biodynamie.

Vinification

La macération a lieu dans des barriques de chêne « ouvertes » pour le Malbec. Elevage long de 18 mois en barrique puis 12 mois en cuve pour donner toute la patine aux jeunes tanins anguleux. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

