



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Noirien ancien nom du Pinot noir

Noirien est un vin Nature, vinifié sans sulfites, sans intrant et sans filtration.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Pinot Noir	Garde	0 à 2 ans
Alcool	13.0 % vol.	Température de service	15 à 17° C À conserver à 12°C À boire une fois ouvert
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Émincé de poulet ou lapin à la moutarde

Terroir

Le Pinot Noir provient des vignes très escarpées, en terrasse favorisant une très bonne maturité des tanins.

Vinification

Issu de parcelles produisant des raisins très concentrés, la vinification sans sulfites est réalisée en cuve tronconique de 1000 litres. Une fois la fermentation malolactique effectuée, le vin est préservé de l'oxygène en lui conservant une infime partie de gaz carbonique. Mis en bouteille sous azote, il est un vrai concentré de fruit.

La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.



Notre cave est membre fondatrice de l'Association Suisse Vin Nature