



## CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



# Pinot Noir de Mur

Le Pinot noir de Mur est issu d'une vigne au sol plus argileux. La complexité du vin et sa richesse en sont augmentées et l'élevage d'un an lui permet de s'affiner. Le millésime 2021 a obtenu 93 points au prestigieux Wine Advocate de Robert Parker.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl ou 150 cl
<b>Cépage</b>	Pinot Noir	<b>Garde</b>	5 à 10 ans
<b>Alcool</b>	14.2 % vol.	<b>Température de service</b>	15 à 17° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Rôti de veau ou bœuf bourguignon

## Terroir

Nos vignes situées sous le village de Mur sont posées sur une lentille plus argileuse que la moyenne des sols vuillerrains. Cette caractéristique confère au raisin, puis au vin une plus grande profondeur.

## Vinification

Vinifié en cru parcellaire, ce terroir donne des raisins à maturité lente qui restent à la vigne jusqu'aux derniers jours des vendanges. La macération se fait en cuve tronconique, en raisins ronds 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 donne un léger dépôt.

