



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Pinot Noir

Le Pinot noir est reconnaissable par sa structure tout en finesse. Les arômes petits fruits (cerise, framboise) se développent au nez tandis qu'en bouche, la structure des tanins souples en fait un vin agréable déjà dans sa jeunesse.

Appellation	Vully AOC	Contenance	50 ou 75 cl
Cépage	Pinot Noir	Garde	2 à 5 ans
Alcool	12.9 % vol.	Température de service	15 à 17° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Grillades ou fromage Mont-Vully

Terroir

Le Pinot noir s'exprime le mieux sur des sols peu profonds en plein coteau (sols chauds favorisant la précocité et la qualité des tanins du vin).

Vinification

Nous cherchons à extraire uniquement les tanins les plus fins de ce cépage délicat. La vinification est « sur le fruit » afin d'obtenir un vin rouge fin et délicat.

