



## CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



# Pinot Noir de Pavy

Le Pinot noir de Pavy est issu d'une vigne au sol plus sableux. Un élevage en barrique d'une année permet au vin de gagner en complexité.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Pinot Noir	<b>Garde</b>	4 à 8 ans
<b>Alcool</b>	13.5 % vol.	<b>Température de service</b>	15 à 17° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Brochette de bœuf ou émincé de veau

## Terroir

Nos vignes situées au-dessus du village de Sugiez, sur le coteau de Pavy. Le sol y est composé à majorité de sable, ce qui confère au raisin, puis au vin une plus grande finesse.

## Vinification

Vinifié en cru parcellaire, ce terroir donne des raisins à maturité rapide. La macération se fait en raisins ronds en cuve tronconique, 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.