



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Réserve des Bourgeois

Komposition rund um die Gamaret Traube: dieser Wein mit seiner intensiven Farbe und den schwarz-violetten Reflexen entwickelt Aromen, in denen man gleichzeitig findet: schwarze und rote Früchte in Verbindung mit Gewürzen (Pfeffer) und empyreumatischen Noten (Holz, Röstaromen). Am Gaumen wird die Ausgewogenheit von der Tanninstruktur unterstützt, die dem Wein eine schöne Haltbarkeit für die nächsten fünf Jahre verleihen.

| | | | |
|--------------------|--|------------------------|----------------------------|
| Appellation | Vully AOC | Inhalt | 37.5 cl, 75 cl oder 150 cl |
| Rebsorten | Gamaret Pinot Noir (Blauburgunder) | Genussreife | 2 bis 7 Jahre |
| Alkohol | 13.7 % vol. | Trinktemperatur | 16 bis 18° C |
| Anbau | Biodynamisch, Demeter- zertifiziert | Foodpairing | Rinderbraten oder Wild |

Terroir

Auswahl unserer besten Rotwein-Terroirs: Weinberge in Steillagen mit moderater Wasserversorgung und idealer Reife.

Weinbereitung

Suche nach Frucht während der gesamten Mazeration, mit einer schonenden Extraktion der Tannine. Danach werden die Rebsorten getrennt 11 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Dort reift der Wein, reichert sich an, konzentriert sich und verfeinert sich. Die Rebsorten werden dann endgültig assembliert und der Wein wird weitere 6 Monate im Stahltank ausgebaut, um ihn zu verfeinern. Das Karaffieren ermöglicht dem Wein sich zu öffnen und seine Aromen zu entfalten. Die Flaschenabfüllung ohne Filtration belässt ihm ein leichtes Depot.

