



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



## Réserve des Bourgeois

Composition autour du Gamaret : d'une couleur intense aux reflets noirs-violacés, ce vin développe des arômes où l'on retrouve à la fois : des fruits noirs et des fruits rouges associés à des épices (poivre) et des notes empyreumatiques (bois, torréfaction). En bouche, l'équilibre est soutenu par des tanins structurants conférant une belle tenue du vin pour ces cinq prochaines années.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	37.5 cl, 75 cl ou 150 cl
<b>Cépages</b>	Gamaret Pinot Noir	<b>Garde</b>	2 à 7 ans
<b>Alcool</b>	13.7 % vol.	<b>Température de service</b>	16 à 18° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Rôti de bœuf ou gibier

### Terroir

Sélection de nos meilleurs terroirs à rouge : vignes en forte pente avec un régime hydrique modéré et maturité idéale.

### Vinification

Recherche de fruit durant toute la macération, avec une extraction des tanins ménagée. Ensuite, les cépages sont élevés séparément 11 mois en barriques de chêne. Le vin y mûrit, s'enrichit, se concentre et s'affine. L'assemblage final des cépages est ensuite réalisé et le vin est encore élevé 6 mois en cuve afin de l'affiner. Un passage en carafe permet d'ouvrir les arômes du vin. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

