



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



## Rosé du Vully

Unser Rosé ist eine Assemblage, die vorwiegend aus Pinot Noir besteht und durch Gamaret, Gamay und einem kleinen Hauch Malbec ergänzt wird.

|                    |  |                        |                              |
|--------------------|--|------------------------|------------------------------|
| <b>Appellation</b> | Vully AOC  | <b>Inhalt</b>          | 75 cl                        |
| <b>Rebsorten</b>   | Pinot Noir (Blauburgunder)<br>Gamaret<br>Gamay<br>Malbec | <b>Genussreife</b>     | 0 bis 2 Jahre                |
| <b>Alkohol</b>     | 13.9 % vol.  | <b>Trinktemperatur</b> | 10 bis 12° C                 |
| <b>Anbau</b>       | biodynamisch   | <b>Foodpairing</b>     | Aperitif oder Murtenseefisch |

### Terroir

Der Pinot Noir kommt am besten auf flachgründigen Böden in Hanglage zum Ausdruck (warme Böden begünstigen die frühe Reife und die Qualität der Tannine des Weins).

### Weinbereitung

Wir machen einen Rosé, indem wir unseren Rotweintanks durch Saignée den ersten, farbarmen Saft entziehen. Der Pinot Noir bringt die Rundheit und Weinigkeit, der Gamaret den strukturierteren Teil an Tanninen, der Gamay die Frische und der Malbec eine komplexere aromatische Note.

