



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Chardonnay de Champerbou

Le Chardonnay de Champerbou est une version de type « bourguignonne » de ce cépage identitaire. Il se distingue par un nez boisé et fruité d'une belle complexité. En bouche, sa fraîcheur allonge le vin et contrebalance une belle matière. Réalisé que sur les grands millésimes.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Chardonnay	Garde	5 à 10 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Plat de fromages relevés Entrée riches



Terroir

Champerbou se caractérise par ses molasses bariolées riches en fer oxydé. Les marnes affleurent et se mélangent aux sables dans des vignes de très fortes déclivités.

Vinification

Une petite partie du Chardonnay est mise en macération plusieurs mois pour enrichir le vin en tanins naturel du raisin. Entonnage en barrique avec le moût très trouble et vinification en barrique sur la réduction. Elevage d'un an pour détendre le vin et faire la malolactique.

Assemblage des barriques et mise en bouteilles puis conservation plus d'un an avant la commercialisation.