



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Raisin Libre



Boisson sans alcool à base de jus, verjus et piquette

Ursprung	Vully AOC	Contenance	50 cl
Cépages	Chasselas, Gamaret, Pinot noir et Traminer	Garde	1 ans
Alcool	< 0.5 % vol	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	A table ou en apéritif

Production

A base de raisins de Chasselas et de Gamaret récoltés précocement, de verjus (raisin vert) de Pinot noir ainsi que de piquette de Traminer (de l'année précédente).

Service

Boisson d'une grande fraîcheur aux arômes de raisins frais, de rhubarbe et de pomme verte. En bouche, c'est l'acidité qui domine et trace la structure du jus et équilibre un sucre discret. Belle finale, très pure, sans amer et sur la fraîcheur. La piquette apporte une petite note fermentée qui enrichit l'aromatique.

Il peut être bu pur à table ou en apéritif.

Il peut aussi être mélangé à une eau pétillante (50-50). C'est alors, une boisson très rafraîchissante et tonique. **À conserver au frigo un fois ouvert, à consommer dans la semaine.**