



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Sauvignon Blanc

D'une grande intensité aromatique, le Sauvignon est un vin d'expression. Les arômes de bourgeon de cassis et de buis proviennent de sa typicité variétale.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Sauvignon blanc	Garde	0 à 5 ans
Alcool	13.3 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Production biodynamique, certifié Demeter	Accords	Légumes grillés ou fromage de chèvre

Terroir

Deux terroirs complémentaires sur argile et sur sable sont à l'origine de ce vin.

Vinification

Le Sauvignon blanc est partiellement élevé en barrique durant 6 mois. Ceci lui permet de s'ouvrir aromatiquement tout en gardant sa typicité et sa fraîcheur.

