



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Savagnin

Le Savagnin blanc est déjà le grand cépage de demain, c'est un vin racé pour les amateurs d'élégance intemporelle.

L'aromatique tout en finesse sur des notes de fleur d'acacia, de zeste de pamplemousse et de très légères notes boisées se dévoient au nez alors qu'une fraîcheur cristalline définit la bouche.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Savagnin blanc	Garde	Jusqu'à 15 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Les poissons à chair ferme, les entrées élaborées

Terroir

Implanté dans les vignes de Chabrey (Vully VD), sur des sols peu profonds avec une couche d'argile à 50 cm, les vignes produisent un rendement très faible.

Vinification

Une macération sur la moitié du volume de plusieurs mois permet de structurer ce cépage pendant l'élevage en barrique et lui donner race et texture.