



Traminer de Fichillien

Le Traminer de Fichillien est une sélection du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. Ce Gewürztraminer, vinifié en vin sec, se dévoile avec puissance et volupté sur une trame minérale reflétant le sol de molasse du Vully. Le millésime 2021 a obtenu 93+ points au prestigieux Wine Advocate de Robert Parker.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Gewürztraminer	Garde	3 à 10 ans
Alcool	13.9 % vol.	Température de service	12 à 14° C
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Volaille subtilement épicée

Terroir

Des terres profondes mais de type sableuses qui permettent une maturation idéale de ce cépage jusqu'à la mi-octobre. Les vignes sont cultivées en biodynamie et sont issues d'une vieille sélection massale faite sur le domaine.

Vinification

Une longue macération sur les peaux de plus de 3 mois enrichit une petite partie du vin en complexité. Un élevage par la suite permet de gagner en vinosité sur ce vin sec.

