



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Naturé Ancien nom du Traminer (Savagnin)

Naturé est un vin Nature, vinifié sans sulfites, sans intrant et sans filtration.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépage	Gewürztraminer	Garde	0 à 5 ans
Alcool	13.5 % vol.	Température de service	10 à 12° C À conserver à 12°C À boire une fois ouvert
Culture	Biodynamique, certifié Demeter	Accords	Apéritif ou plats asiatiques

Terroir

Le Traminer provient des coteaux de Fichillien.

Vinification

Aux arômes typiques vient se joindre la fraîcheur espiègle des agrumes vifs. Une tension fulgurante dynamise totalement la bouche. Ce vin est aussi hors-norme par sa vinification, il a vécu **trois fermentations** dont la dernière quasi inconnue pour le vin, la fermentation lactique chère aux amateurs de produits lacto-fermentés et qui acidifie et garantit une garde sans égal.

La mise en bouteille sans filtration lui laisse un léger dépôt.

Notre cave est membre fondatrice de l'Association Suisse Vin Nature.

