



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.**

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Gewürztraminer	<b>Garde</b>	0 à 5 ans
<b>Alcool</b>	13.5 % vol.	<b>Température de service</b>	10 à 12° C <b>À conserver à 12°C</b> <b>À boire une fois ouvert</b>
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	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 donne un léger dépôt.

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

