



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.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Sauvignon blanc	<b>Garde</b>	0 à 5 ans
<b>Alcool</b>	13.3 % vol.	<b>Température de service</b>	10 à 12° C
<b>Culture</b>	Production biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	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.

