



## CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



# Traminer



Le Traminer est un vin sec et aromatique. Il dévoile une belle puissance et une grande complexité d'arômes où l'on retrouve à la fois des notes fruitées (litchis, fruits exotiques, raisin mur), florales (rose, muguet), épicées (curry doux) et des notes dues à la vinification (levures). En bouche, sur une trame de vin sec, on retrouve un volume riche qui permet aux arômes de s'exprimer tout en longueur et de faire tenir le vin de nombreuses secondes en bouche.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Gewürztraminer	<b>Garde</b>	Jusqu'à 15 ans
<b>Alcool</b>	13.9 % vol.	<b>Température de service</b>	12 à 14° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Apéritif ou plats exotiques

## Terroir

Les sols sableux et gréseux sont moyennement profonds, riches en éléments minéraux.

## Vinification

Les vendanges sont réalisées lorsque le raisin atteint son pic aromatique. Après un égrappage et une macération d'une nuit, la vinification a comme fil conducteur la recherche de la complexité aromatique. Un élevage sur lies du vin lui confère de la rondeur qui équilibre l'arôme dominant du cépage. Pour lui garder son dynamisme, il est vinifié avec une deuxième fermentation partielle ou sans FML.