



**CRU DE L'HOPITAL**

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



## Raisin libre

### Boisson sans alcool à base de raisin pressé

	Vully	<b>Contenance</b>	37.5 cl
<b>Cépage</b>	Gamaret, Pinot noir et Traminer	<b>Garde</b>	1 ans
<b>Alcool</b>	< 0.5 % vol	<b>Température de service</b>	10 à 12° C
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	A table ou en apéritif

### Production

A base de jus de raisin de Gamaret récolté précocement, de verjus (raisin vert) de Pinot ainsi que de piquette de Traminer (de l'année précédente).

### Service

Boisson d'une grande fraîcheur aux arômes de raisins frais, de rhubarbe et de pomme verte. En bouche, c'est l'acidité qui domine et trace la structure du jus et équilibre un sucre discret. Belle finale, très pure, sans amer et sur la fraîcheur. La piquette apporte une petite note fermentée qui enrichit l'aromatique.

Il peut être bu pur à table ou en apéritif

Il peut aussi être mélangé à une eau pétillante (50-50). C'est alors, une boisson très rafraîchissante et tonique.

**À conserver au frigo un fois ouvert, à consommer dans la semaine**