11.7% vol. | *Garde: 1-2 ans* | *75 cl*

Température de service: 11°C

Franc, direct, frais, élégant,
le Chasselas classique est à la fois
ambassadeur du Château de Praz
et de la région du Vully.
Le millésime 2019 peut être
qualifié de tardif.

Les vendanges se sont déroulées
à la mi-octobre avec un équilibre
des moûts sur la fraîcheur.

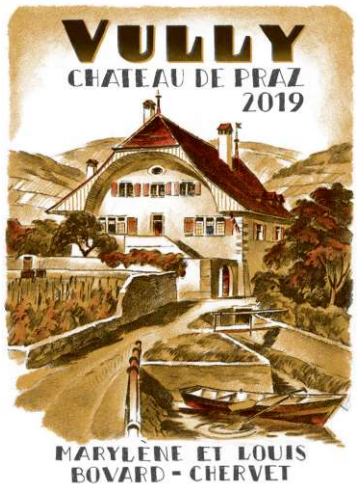
CARACTÉRISTIQUES

Complexe	*Floral*	*Agrumes*	*Vivifiant*

METS ET VIN

Apéritif	*Poisson du lac*	*Raclette*	*Rösti*

MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



11.7% vol. | *Genussreife: 1-2 Jahre* | *75 cl*

Trinktemperatur: 11°C

Geradlinig, direkt, frisch, elegant –
der klassische Chasselas ist sowohl
ein Botschafter des Château de Praz
als auch der Region Vully.

Der Jahrgang 2019 kann als spät
bezeichnet werden. Die Ernte fand
Mitte Oktober mit einem ausgewoge-
nen Gleichgewicht zwischen Frische
und Reife statt.

EIGENSCHAFTEN

komplex	*bluemig*	*Zitrusfrücht*	*lebändig*

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Apéritif	*Süesswasserfisch*	*Raclette*	*Rösti*

MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES