

Château de Praz \ Vully

ფრაიბურგერი 2022

FREIBURGER ORANGE

13.7% vol.

Potentiel de garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Une invitation au voyage...
Nous sommes fiers de présenter la dernière création du Château de Praz.

Il y a une année, nos deux collaborateurs Ucha Gogichadze et Dariusz Dlugozima, nous ont fait part de leur souhait de vinifier une partie des raisins de Freiburger selon la méthode traditionnelle géorgienne, le pays d'origine d'Ucha.

C'est ainsi qu'ils ont eu carte blanche pour la création de ce vin. Ils y ont mis tout leur talent et leur cœur, le résultat est tout simplement magnifique !

Le raisin est fermenté entier (vin macéré ou vin orange). Le pressurage a eu lieu en mars 2023 suivi d'un élevage partiel en amphore en terre cuite. Le vin est mis en bouteille fin juin, sans filtration.

Avec des notes de thym, de fleurs d'oranger, d'herbes séchées et de safran, ce vin recèle de saveurs inédites. Comme pour mieux s'évader, c'est avec émotion qu'on y décèle en trame de fond la typicité cépage, son ancrage au Vully.

Tout naturellement, l'étiquette reprend ses deux identités, en utilisant l'alphabet géorgien associé à l'identité visuelle du Château de Praz.

მადლობა / DZIĘKUJE

მახასიათებლები

კომპლექსური



კონცენტრირებული



ფორთოხლის ყვავილი



ქონდარი



კერძები და ღვინო

ხინკალი



ზღვის თევზი



ისპანახის კანოლი



ჩაქაფული



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS - ŒNOLOGUES