Château de Praz \ Vully

# OEIL DE PERDRIX 2023

| 13.9% vol. | Maturité idéale: dès à présent, jusqu'à 2 ans | 75 cl |
|---|---|---|

*Température de service: 11°C*

Les vendanges 2023 ont débuté le 21 septembre par la récolte de raisins de Pinot Noir destinés à l'élaboration de notre Œil de Perdix. Il faisait très chaud ce jour-là et la macération pelliculaire qui permet l'extraction de la couleur n'a duré que quatre heures. La teinte claire-saumonée typique à ce vin est pourtant bien présente.

Ce vin est doté d'une superbe balance avec beaucoup de fraîcheur, tout en élégance. Il possède un côté lumineux et solaire qui lui confère un petit air de vacances, le temps d'un verre du moins…

## CARACTÉRISTIQUES

| Solaire | Fraises des bois | Rafraîchissant | Raisinets |
|---|---|---|---|
| | | | |

## METS ET VIN

| Planchette d'apéro | Salade estivale | Croissants au jambon | Vin de vacances |
|---|---|---|---|
| | | | |

MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES