

Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2023

13.3% vol.

Maturité idéale: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Le Pinot Noir a été le plus impacté par les fortes chaleurs de la fin d'été 2023. Les baies exposées au soleil ont tout simplement flétri. Une réaction de cette ampleur était inédite pour nous, c'est pourquoi nous avons choisi de trier rigoureusement les raisins afin d'éviter toute incidence gustative.

La fermentation par les levures naturelles renforce l'expression fruitée du nez. Le bouquet est avenant sur les baies noires, les griottes et les framboises. La bouche marque par son élégance et sa gourmandise. Les tanins soyeux enveloppent le palais tout en conférant relief et longueur.

CARACTÉRISTIQUES

Elégant



Baies noires



Epicé



Gourmand



METS ET VIN

Veau



Rösti



Charcuterie



*Cannellonis
aux épinards*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES