

Château de Praz \ Vully

RESERVE BLANCHE 2023

11.8% vol.

Maturité idéale:
dès sept. 2024, jusqu'à 4 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Le Chasselas est un cépage extraordinaire. Révélateur de terroir, il permet l'élaboration de vins élégants et subtils tout en étant très complexes.

C'est l'envie d'explorer ce potentiel qui guide nos choix à la vigne comme à la cave dans la réalisation de la Réserve Blanche.

Les raisins issus d'une sélection parcellaire ont été vendangés le 11 octobre, 3 semaines après le début de la récolte sur le domaine.

Le moût est partiellement fermenté avec les levures naturelles. Cette méthode a l'avantage de favoriser la complexité aromatique tout en permettant le déroulement en parallèle de la seconde fermentation.

Un Chasselas riche et complexe, sur des arômes fruités tels que pêches, nectarines, abricots et agrumes. Tout simplement savoureux.

CARACTÉRISTIQUES

Complexe



Abricot



Grapefruit



Savoureux



METS ET VIN

Pour le plaisir



Poissons du lac



Spätzli gratinés



Poulet rôti



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES