

Château de Praz \ Vully

RESERVE ROUGE 2022

13.2% vol.

Maturité idéale: 1-4 ans

75 cl

Température de service: 16 °C

Enfin... Après 22 mois de patience,
ce vin se révèle doucement.

Avec beaucoup de soleil et de chaleur durant
la saison estivale, 2022 est un superbe millésime.

Pour l'élevage en barriques, nous avons choisi
de travailler avec une proportion de 2/3 de bois neuf
(habituellement celle-ci est plutôt de 1/3).

Une option audacieuse donc, motivée par l'équilibre
et la concentration des raisins de Gamaret.

La sélection de la provenance de nos barriques
et du type de chauffe se porte depuis plusieurs années
sur des contenants très respectueux du fruit du vin.

Pour l'élevage de nos vins, nous avons le privilège
de pouvoir leur accorder le temps nécessaire
pour que la magie opère.

Tous ces éléments sont réunis dans cette bouteille,
une petite pépite à découvrir absolument !

CARACTÉRISTIQUES

Intense



Myrtilles



Vanille



Laurier



METS ET VIN

Repas de fête



Côte de bœuf



Fromages



Vin de garde



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES