

Château de Praz \ Vully

თრამინერი 2023
TRAMINER ORANGE

14.6% vol.

Maturité idéale: à partir de 2025

75 cl

Température de service: 13°C

En 2023, notre cave s'est agrandie par l'annexion d'une partie du jardin pour y « planter » deux authentiques Qvevri (amphores géorgiennes en terre cuite) d'une capacité de 1000 kg chacun.

Les récipients ont été remplis lors des vendanges avec des grappes de Traminer. Durant la fermentation, les parties solides constituées de la peau et des pépins sont conservées et régulièrement remises en contact avec le vin par pigeage. La macération pelliculaire est une méthode de vinification traditionnellement utilisée en Géorgie. Elle permet l'élaboration d'un vin aux arômes inhabituels et à la teinte ambrée, appelé vin orange.

La période de contact de plus de six mois avec le raisin s'est terminée le 23 avril 2024 par le pressurage.

La mise en bouteille a eu lieu fin juillet.

Ce vin est un festival de senteurs et de saveurs :
pétales de rose, cire d'abeilles, miel, fruits confits,
verveine, coing, camomille, rhubarbe, basilique,
poire, fleur d'oranger, gingembre...

Au palais, il est doté d'une charpente amère
savamment tannique.

CARACTÉRISTIQUES

Complexe



Pâte de coing



Pétales de rose



Herbes sèches



METS ET VIN

khinkali



Cervelas



Burger



Fromages frais



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES