

Château de Praz \ Vully

## GAMARET 2020

12% vol.

Potentiel de garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Le Gamaret est un cépage étonnant.  
Doté d'une magnifique robe violette, il allie  
à la fois fraîcheur et densité.

A l'image des précédents millésimes,  
le 2020 a été vinifié par fermentation spontanée.  
Le contrôle de la température pendant  
cette période a favorisé une extraction douce,  
longue de 14 jours.

Ce vin, bien que destiné à ravir les papilles  
dès sa prime jeunesse, présente une excellente  
aptitude à la garde.

### CARACTÉRISTIQUES

Mûres



Dense



Dynamique



Corsé



### METS ET VIN

Vin de garde



Civet



Pâtes



Saucisse à rôtir



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Vully

## GAMARET 2020

12% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 14°C

Der Gamaret ist eine faszinierende Traubensorte.  
Eingebettet in eine prächtige violette  
Farbe vereint er sowohl Dichte als auch  
einen Hauch von Frische.

Wie in den vorherigen Jahren wurde auch  
der 2020er Gamaret spontan vergoren.  
Eine strikte Temperaturkontrolle während dieser  
Zeit ermöglichte eine schonende, 14-tägige  
Extraktion der Traubeneinhaltsstoffe.

Der Gamaret ist zwar eigentlich dazu bestimmt,  
unsere Geschmacksknospen in seiner  
Jugend zu erfreuen. Der Jahrgang 2020 kann  
jedoch auch gut noch ein paar Jahre  
im Keller gelagert werden.

### EIGENSCHAFTEN

Brombeeri



dicht



dynamisch



strukturiert



### KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Lagerwiy



Wiudpfäffer



Teigware



Braatwurscht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VIGNERONS-ŒNOLOGUES