

Château de Praz \ Vully

OEIL DE PERDRIX 2020

13.8% vol.

Potentiel de garde: 1-2 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Particulièrement mûrs, les raisins de Pinot noir destinés à l'élaboration de notre Œil-de-Perdrix présentaient un équilibre singulier. L'enjeu était de préserver élégance et fraîcheur.

Défi relevé; le vin s'exprime sur de séduisantes notes de fruits rouges et un touché de bouche à la fois friand, dynamique et complet. La finale saline, élégamment tannique souligne le juste équilibre et la gastronomie de ce vin.

CARACTÉRISTIQUES

Framboises



Dynamique



Fraises de bois



Salin



METS ET VIN

Vin d'été



Cannellonis aux épinards



Croissants au jambon



Grillades



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Vully

OEIL DE PERDRIX 2020

13.8% vol.

Genussreife: 1-2 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Die Pinot Noir-Trauben, die für unseren Œil-de-Perdrix verwendet wurden, waren sehr reif und zeichneten sich durch eine einzigartige Balance aus. Die Herausforderung im Keller bestand darin, Eleganz und Frische zu bewahren.

Dieses Ziel wurde erreicht; unser Sommerwein findet seinen Ausdruck in verführerischen Noten roter Früchte, ergänzt mit einem ausdrucksstarken, dynamischen und umfassenden Geschmacksbild am Gaumen.

Der salzige, elegante und leicht tanninhaltige Abgang unterstreicht Ausgewogenheit und gastronomische Kombinierbarkeit dieses Weines.

EIGENSCHAFTEN

Himbeeri



dynamisch



Waldärdbeeri



sauzige Abgang



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Summerwy



Spinat-Cannelloni



Aperogebäck



Grillwy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES