

Château de Praz \ Vully

## RESERVE ROUGE 2017

14.6% vol.

Garde: 3-6 ans

75 cl

Température de service: 16 °C

En 2017, la récolte était petite en quantité mais très concentrée.

Pour permettre au vin d'exprimer au mieux tout son potentiel, nous avons décidé de lui accorder beaucoup de temps. Après un élevage de 20 mois en barriques, il a encore bénéficié de quelques mois de repos en bouteilles.

Dans nos vies trépidantes et hyper connectées ce choix peut paraître quelque peu incongru, un luxe largement récompensé par le plaisir de la dégustation.

### CARACTÉRISTIQUES

Intense



Santal



Petits fruits  
rouges



Vanille



### METS ET VIN

Repas de fête



Côte de bœuf



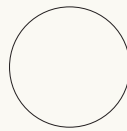
Vin de garde



Chasse



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

## RESERVE ROUGE 2017

14.6% vol.

Genussreife: 3-6 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 16 °C

Im Jahr 2017 war die Erntemenge  
zwar klein dafür jedoch sehr  
konzentriert im Geschmack.

Damit dieser Wein sein Potenzial  
bestmöglichst entfalten kann,  
haben wir uns dazu entschieden,  
ihm viel Zeit zu lassen. Nach  
20-monatiger Lagerung im Barrique  
haben ihm so auch noch ein paar  
Monate Ruhe in der Flasche  
gut getan.

In unseren hektischen und  
übermässig vernetzten Leben mag  
diese Variante etwas unpassend  
erscheinen. Ein ausgewählter Luxus,  
der durch den resultierenden Genuss  
beim Degustieren belohnt wird.

### EIGENSCHAFTEN

chräftig



Sandelholz



Roti Beeri



Vanille



### KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur FÜR



Rindsplätzli



Lagerwy



Wiudgricht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VIGNERONS-GENOLOGUES