

Château de Praz \ Vully

PINOT BLANC 2020

13.5% vol.

Potentiel de garde: 2 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Le Pinot Blanc est cultivé au Château de Praz de manière confidentielle depuis près de 50 ans sur la parcelle nommée Bet Jaune. Au fil des années, le choix de cet emplacement se relève excellent pour ce cépage.

Conscient de cet atout, Marylène et Louis ont décidé de dédier l'entier de la Bet Jaune au Pinot Blanc.

En 2020, pour la première fois, les raisins de Pinot Blanc se sont révélés un peu moins «dociles» durant le travail en cave. D'abord surprise, Marylène s'est rapidement adaptée en attribuant ce fait à la fougue de jeunesse des vignes nouvellement entrées en production.

Le vin brille de cet élan et impétuosité inédite!

CARACTÉRISTIQUES

Séducteur



Agrumes



Cardamome



Persistant



METS ET VIN

Focaccia



Salade estivale



Poulet rôti



Tartare de poisson



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Vully

PINOT BLANC 2020

13.5% vol.

Genussreife: 2 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Der Pinot Blanc wird seit fast 50 Jahren auf einem Teil der Parzelle «Bet Jaune» oberhalb von Praz kultiviert. Im Laufe der Jahre hat sich dieser Standort als äusserst passend für die Rebsorte erwiesen. Deshalb haben Louis und Marylène beschlossen, die gesamte Parzelle dem Pinot Blanc zu widmen.

Im Jahr 2020 erwiesen sich die Pinot Blanc-Trauben erstmals als etwas weniger «fügsam» in der Weinbereitung. Zunächst überrascht, passte sich Marylène schnell an und führte die kleinen Schwierigkeiten auf den jugendlichen Eifer der neu gepflanzten Reben zurück.

Der Wein glänzt mit einer überraschenden Ungestümtheit!

EIGENSCHAFTEN

verführerisch



Zitrusfrücht



Kardamom



nachhaltig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Focaccia



Summersalat



Grillpoulet



Fischtatar



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES