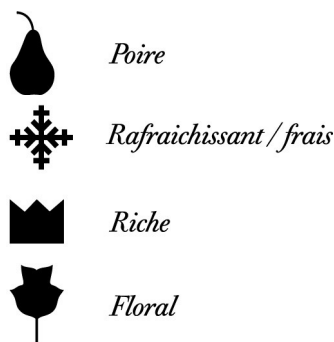




Le Pinot Blanc est cultivé depuis plus de 40 ans au Château de Praz de manière confidentielle. Les vignes se situent sur l'une des meilleures expositions du domaine sur un sol sableux très filtrant.

Présentant une belle balance entre richesse et vivacité, le Pinot Blanc 2014 est déjà très expressif. Il s'allie parfaitement avec un met riche comme un poisson en sauce ou le gâteau du Vully salé et se prête formidablement à la garde, avis aux connaisseurs...

Caractéristiques



Mets et vin



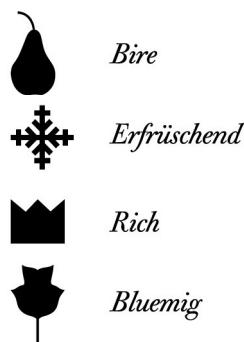
Garde
1-5 ans

Température de service
10°C

Der Pinot Blanc wird seit 40 Jahren in kleinen Mengen im Château de Praz kultiviert. Die Reben befinden sich in einer unserer besten Parzellen welche aus einem sandigen, durchlässigen Boden besteht.

Der Pinot Blanc 2014 präsentiert sich schon sehr ausdrucksstark und zeigt eine perfekte Balance zwischen Kraft und Frische. Er ist ein toller Begleiter für kräftige Fischgerichte oder dem salzigen Vully-Kuchen und eignet sich sehr gut zur Lagerung.

Eigenschaften



Kulinarische Empfehlung



Trinkreife
1-5 Jahre

Trinktemperatur
10°C