

Château de Praz \ Vully

# PINOT BLANC 2019

13.5% vol.

Garde: 2-5 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Déjà très expressif, le 2019 bénéficie d'un magnifique équilibre de bouche. Lors des vendanges un tri très soigneux a été nécessaire car les raisins présentaient quelques dégâts de grêle. La fermentation alcoolique s'est déroulée de manière régulière sur une période d'un mois. L'élevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille confère à ce vin richesse et tenue.

## CARACTÉRISTIQUES

*Intense*



*Équilibré*



*Floral*



*Vivifiant*



## METS ET VIN

*Asperges*



*Vol-au-vent*



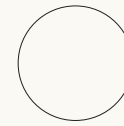
*Vian-  
des  
blanches*



*Tartare  
de poisson*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

# PINOT BLANC 2019

13.5% vol.

Genussreife: 2-5 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Der bereits sehr ausdrucksstarke 2019er-Pinot Blanc präsentiert sich von seiner besten Seite: mit einem herrlichen Gleichgewicht im Gaumen.

Während der Ernte war eine sehr sorgfältige Sortierung notwendig, da die Trauben einige Hagelschäden aufwiesen. Die alkoholische Gärung fand dann sehr gleichmässig über einen Zeitraum von einem Monat statt. Die Reifung auf der Hefe bis zur Abfüllung verleiht diesem Wein Fülle und Kraft.

## EIGENSCHAFTEN

*intensiv*



*ausglich*



*bluemig*



*lebändig*



## KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Spargle*



*Chügelpastetti*



*wisses Fleisch*



*Fischtartar*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES