

Château de Praz \Vully

PINOT GRIS 2020

14% vol.

Potentiel de garde: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Le millésime 2020 est à la fois riche,
intense, complexe et très dynamique.
De l'avis de l'œnologue
un millésime extraordinaire.

Ce Pinot gris conviendra
merveilleusement pour un apéritif
et s'alliera remarquablement
sur les plats hautement variés par
son expression unique.

CARACTÉRISTIQUES

Harmonieux



Gourmand



Fruits du verger



Persistant



METS ET VIN

Macaroni
du chalet



Poisson grillé



Apéritif
dînatoire



Pour le plaisir



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \Vully

PINOT GRIS 2020

14% vol.

Potentiel de garde: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Der Jahrgang 2020 ist gleichzeitig
reich, intensiv, komplex
und sehr dynamisch. Önologisch
betrachtet ein ausserordentlich
gelungener Jahrgang.

Unser Pinot Gris ist ein perfekter
Begleiter verschiedenster Gerichte
und fungiert auch als
wunderbarer Apérowein.

EIGENSCHAFTEN

harmonisch



saftig



Frucht
usem Garte



nachhaltig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Älpler-
Macaroni



grillierte Fisch



richthautigs
Apéro



zur Fröid



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES