

Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2019

13.5% vol.

Garde: 1-3ans

75 cl

Température de service: 15°C

Durant l'été 2019, notre vignoble a malheureusement subi deux épisodes de grêle. Les dégâts ont été particulièrement importants sur les raisins de Pinot Noir.

Pour compenser la perte, nous avons décidé de produire un vin de Pays en achetant de la vendange. C'est à St-Blaise, que nous avons sélectionné une parcelle destinée à cet effet.

Lors du travail en cave, nous avons privilégié l'élégance et la finesse, notre stylistique.

CARACTÉRISTIQUES

Cerises



Souple



Élégant



Framboises



METS ET VIN

Tomme



Burger



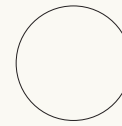
Macaroni
du chalet



Emincé



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2019

13.5% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 15°C

Während des Sommers 2019 erlitt unser Weinberg leider zwei Hagelschläge. Besonders gravierend waren die Schäden bei den Pinot Noir-Trauben.

Um den Verlust auszugleichen, haben wir uns dazu entschieden, einen Vin de Pays zu produzieren. In St. Blaise haben wir entsprechende Trauben gekauft.

Bei der Arbeit im Keller haben wir stets darauf geachtet, dass wir einen gewohnt eleganten und feinen Pinot Noir vinifizieren.

EIGENSCHAFTEN

Chirschi



weich



Élégant



Himbeeri



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Tomme



Burger



Äpler-
Macaroni



Gschänzlets



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES