

Château de Praz \ Vully

RESERVE BLANCHE 2019

12% vol.

Garde: 1-5 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Nous avons terminé les vendanges
le 17 octobre 2019 par la récolte
des raisins destinés l'élaboration
de la Réserve blanche.

Encore jeune, le vin présente
déjà les caractéristiques coutumières
aux millésimes précédents.
Une expression intense sur des notes
d'agrumes, une touche de minéralité
et une longue persistance font de
ce vin un Chasselas de gastronomie
et de garde.

CARACTÉRISTIQUES

Agrumes



Élégant



Minéral



Persistant



METS ET VIN

Apéritif
dînatoire



Quiche



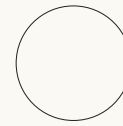
Vin de garde



Perches
aux amandes



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

RESERVE BLANCHE 2019

12% vol.

Trinkreife: 1-5 ans

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Die Parzelle des Réserve blanche
wurde am Ende der Traubenlese,
am 3. Oktober 2018, geerntet.

Um die Komplexität des Weins zu
erhöhen, vergärt der Most teilweise
mit natürlichen Hefen. Nach einem
längeren Ausbau auf der Hefe
bis im Mai braucht der frisch
abgefüllte Wein noch etwas Zeit,
um sein volles Potenzial zu entfalten.
Wir entdecken aber bereits jetzt
eine hohe Mineralität und eine
einzigartige Gaumennote mit einem
salzigen Abgang.

EIGENSCHAFTEN

Zitrusfrucht



Élégant



mineralisch



nachhaltig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

richthautigs
Apéro



Quiche



Lagerwv



Eglifilet are
Mandlesauce



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES