

Château de Praz \Vully

RESERVE ROUGE 2019

13.4% vol.

Potentiel de garde: 3-6 ans

75 cl

Température de service: 16 °C

Les raisins de Gamaret destinés à l'élaboration de ce vin ont été vendangés le 16 octobre 2019.

La faible récolte a permis aux ceps de vignes de concentrer l'énergie pour la production d'un plus petit nombre de grappes. Les baies étaient d'une complexité aromatique époustouflante.

Après 18 mois d'élevage en barriques de chêne, la Réserve Rouge 2019 est déjà très harmonieuse.

Le choix minutieux de la provenance du bois est essentiel dans l'apport des notes empyreumatiques tel que la vanille et le cacao. Celles-ci doivent participer de manière élégante à l'équilibre final.

Ce vin ravira vos papilles dès aujourd'hui et pour longtemps!

CARACTÉRISTIQUES

Intense



Dense



Vanille



Baies noires



METS ET VIN

Repas de fête



Côte de bœuf



Vin de garde



Ratatouille



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \Vully

RESERVE ROUGE 2019

13.4% vol.

Genussreife: 3-6 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 16 °C

Die Gamaret-Trauben für diesen Wein wurden am 16. Oktober 2019 geerntet.

Die begrenzte Erntemenge erlaubte es den Reben, ihre Energie auf die Ausreifung von weniger Trauben zu konzentrieren. Die Beeren waren dadurch atemberaubend komplex im Aroma.

Nach 18 Monaten Ausbau in Eichenfässern ist die Réserve Rouge 2019 sehr harmonisch.

Die sorgfältige Auswahl der Herkunft des Holzes ist wesentlich für die passenden empyreumatischen Noten wie Vanille und Kakao. Diese müssen sich auf elegante Weise an der endgültigen Komplexität beteiligen.

Dieser Wein wird Ihre Geschmacksknospen jetzt und für eine lange Zeit erfreuen!

EIGENSCHAFTEN

intensiv



dicht



Vanille



schwarze Beeren



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Feiir



Côte de bœuf



Lagerwy



Ratatouille



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES