

Château de Praz \ Vully

RESERVE ROUGE 2018

14.6% vol.

Garde: 3-6 ans

75 cl

Température de service: 16°C

Le millésime 2018 restera probablement longtemps dans la mémoire des vignerons. Après une saison précoce et chaude, les vendanges ont été extraordinaires avec un équilibre parfait des raisins.

Notre Gamaret 2018 destiné à la Réserve rouge était également de cette trempe. Afin de valoriser au mieux son potentiel, nous avons décidé d'augmenter la part de bois neuf à 50%. L'élevage en barriques s'est poursuivi pendant 20 mois.

Nous sommes très heureux de pouvoir enfin vous faire découvrir le résultat.

CARACTÉRISTIQUES

Intense



Moka



Petits fruits
rouges



Cacao



METS ET VIN

Repas de fête



Côte de bœuf



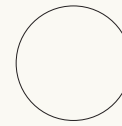
Vin de garde



Chasse



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

RESERVE ROUGE 2018

14.6% vol.

Genussreife: 3-6 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 16°C

Der Jahrgang 2018 wird uns Winzern wohl noch lange in Erinnerung bleiben. Nach einem frühen Austrieb und einer ausserordentlich warmen Sommersaison konnten wir im Herbst Trauben mit einem perfekten Gleichgewicht ernten.

Auch unsere Gamaret-Trauben, welche für die Vinifizierung der Réserve Rouge 2018 bestimmt waren, brillierten. Damit dieser Wein sein Potenzial optimal ausschöpfen kann, haben wir den Anteil an neuem Holz für den Ausbau auf 50% erhöht.

Nach 20 Monaten Holzreifung freuen wir uns sehr, Ihnen endlich das Ergebnis präsentieren zu dürfen.

EIGENSCHAFTEN

chräftig



Moka



Roti Beerli



Cacao



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Feir



Rindsplätzli



Lagerwy



Wiudgricht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES