

Château de Praz \ Vully

SAUVIGNON BLANC 2019

13.8% vol.

Garde: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Avec ses arômes typés et raffinés sur une trame fraîche ce vin s'accordera avec une large palette de mets différents. Il conviendra également à merveille lors d'un apéritif sur une terrasse ensoleillée.

CARACTÉRISTIQUES

Rafiné



Fruit de la passion



Grapefruit



Mangue



METS ET VIN

Pour le plaisir



Tartare de poisson



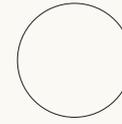
Apéritif



Fruits de mer



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

SAUVIGNON BLANC 2019

13.8% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Mit seinen typischen und feinen Sauvignon-Blanc-Aromen auf frischer Basis passt dieser Wein zu einer Vielzahl von Gerichten. Er eignet sich auch hervorragend als Aperitif auf einer sonnigen Terrasse.

EIGENSCHAFTEN

dezent



Passionsfrucht



Grapefruit



Mango



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Fröid



Fischtartar



Apéritif



Meeresfrücht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES