

Château de Praz \Vully

SAUVIGNON BLANC 2020

13.5% vol.

Potentiel de garde: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Le choix de la date de récolte est déterminant dans la future expression du vin. A l'approche de chaque vendange cette décision est prise selon dégustation des baies de raisins, d'un commun accord entre Marylène et Louis. Le profil recherché est basé sur une dominance fruitée.

Avec une dynamique de bouche pimpante de fruits frais, le pictogramme «explosif» sied parfaitement à la description de ce Sauvignon Blanc. Il est vinifié sans sucre résiduel afin de renforcer sa gastronomie.

CARACTÉRISTIQUES

Explosif



Fruits exotiques



Grapefruit



Généreux



METS ET VIN

Pour le plaisir



Feuilletés



Vin d'été



Fruits de mer



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \Vully

SAUVIGNON BLANC 2020

13.5% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Die Wahl des Erntedatums ist ein entscheidender Faktor für den zukünftigen Ausdruck des Weines. Zu Beginn jeder Weinlese wird diese Entscheidung nach einer Verkostung der Trauben in gegenseitigem Einvernehmen von Marylène und Louis getroffen. Das gesuchte Profil beim Sauvignon Blanc basiert dabei auf einer fruchtigen Dominanz.

Mit einer ausgeprägten Dynamik und Frische im Gaumen passt das Piktogramm «explosiv» perfekt zur Beschreibung dieses Sauvignon Blanc. Er wird ohne Restsüsse vinifiziert, um seine Kombinierbarkeit mit diversen Gerichten zu stärken.

EIGENSCHAFTEN

Explosif



exotische Frücht



Grapefruit



richthautig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

zur Fröid



Blätterteig-
Gebäck



Summerwy



Meeresfrücht



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES