

Château de Praz \ Vully

GAMARET 2024

12% vol.

Maturité idéale: 1-4 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Un vin surprenant par sa densité.

Les vendanges se sont déroulées le 12 octobre alors que la température extérieure avoisinait les 10°C.

La fermentation alcoolique a débuté spontanément par levures indigènes à la suite de 3 jours de macération pelliculaire à froid. Ce temps de contact favorise une extraction tout en douceur des notes fruitées.

Par respect pour la structure et la force de caractère, un brin rustique de ce vin, nous avons choisi une filtration minimale avant sa mise en bouteille.

Ce Gamaret séduit par son expression sur les fruits rouges, mûrs, prunes, myrtilles... Dans l'idéal, à conserver encore quelques mois pour sublimer la dégustation.

CARACTÉRISTIQUES

Mûres



Dense



Épicé



Harmonieux



METS ET VIN

Côte de bœuf



Polenta



Vin de garde



Grillades



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES