

Château de Praz \ Vully

**PINOT  
GRIS / BLANC 29%**  
**71% 2024**

12.9% vol.

Genussreife:  
ab sofort bis in 2 Jahren

75 cl

Trinktemperatur: 12°C

Ausnahmsweise haben wir 2024 beschlossen, die Trauben des Pinot Blanc mit denen des Pinot Gris zu vereinen. Die beiden Rebsorten sind verwandt, die Vereinigung eine naheliegende Entscheidung.

Die Ernte ergab eine überschaubare Menge, der Anstoss dieses Wagnis einzugehen. Für uns eine Gelegenheit auf der Suche nach Harmonie zu experimentieren, wie die Arbeit einer Assemblage es erfordert.

Mit den Fruchtnoten von Pfirsich und Mirabelle ist die Pinot Gris Typizität überwiegend. Auf Anhieb sehr ausgewogen, der Abgang wird von einer eleganten Salzigkeit begleitet.

Sehr feinsinnig zeichnet sich die Pinot Blanc Note durch einen Hauch von Melisse und intensive Lebendigkeit im Gaumen aus.

EIGENSCHAFTEN

*intensiv*



*Pfirsich*



*Mélisse*



*sauzige Abgang*



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

*Bruschetta*



*Eggliflet are  
Mandlesauce*



*Gschnätzlets*



*Wildchrüter  
Chuchi*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES