

Château de Praz \ Vully

**PINOT
GRIS / BLANC 29%**
2024

12.9% vol.

*Maturité idéale:
dès à présent, jusqu'à 2 ans*

75 cl

Température de service: 12°C

Une fois n'est pas coutume, en 2024 nous avons décidé d'unir les raisins de Pinot blanc à ceux du Pinot gris.

La récolte, en quantité modeste, nous a donné l'impulsion pour oser ce choix et ainsi expérimenter la recherche d'harmonie que requiert le travail d'un assemblage.

Les deux cépages sont parents, le mariage relevait donc d'une certaine évidence.

Avec ses notes fruitées de pêche et de mirabelle, l'expression « pinot gris » est bien présente dans ce vin. D'entrée, l'équilibre est au rendez-vous avec une élégante salinité en finale.

Plus subtile, la touche « Pinot Blanc » se distingue par une nuance de mélisse et l'intense vitalité au palais.

CARACTÉRISTIQUES

Intense



Pêche



Mélisse



Salin



METS ET VIN

Bruschetta



*Perches aux
amandes*



Emincé



*Herbes
sauvages*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES