

Château de Praz \ Vully

# PINOT NOIR 2024

12% vol.

Maturité idéale: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Le Pinot noir est connu pour ces grappes petites, très compactes qui les rendent sensibles à la pourriture grise. Les conditions pluvieuses de la saison 2024 ont représentés un réel déficit pour la maturation des raisins. Le tri très soigneux réalisé lors de la récolte s'est révélé extrêmement précieux pour la vinification peu interventionniste pratiquée au Château de Praz, en témoigne l'exquise gourmandise que l'on retrouve finalement dans ce vin.

Une fermentation spontanée et un travail d'extraction très doux ont été privilégié pour favoriser une expression sur le fruit.

Encore jeune, ce vin est élégant et expressif marqué par des arômes de baies noires et de framboises. Une délicate touche épicée contribue à la complexité du bouquet. L'attaque est souple, soutenue par une belle fraîcheur.

Ce vin se marie parfaitement avec un plat élégant comme un roastbeef, un filet mignon de porc ou encore une fricassée de champignons.

## CARACTÉRISTIQUES

*Équilibré*



*Baies noires*



*Poivré*



*Gourmand*



## METS ET VIN

*Roastbeef*



*Rösti*



*Charcuterie*



*Fricassée*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES