

Château de Praz \ Vully

# PINOT NOIR ROSÉ 2024

12% vol.

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

75 cl

Température de service: 11°C

Pour le millésime 2024, nous avons choisi de rebaptiser notre vin rosé, « Pinot Noir Rosé » à la place de « Œil de Perdrix ». Cette dénomination va être maintenue car elle est plus cohérente et simple puisque elle comprend le nom du cépage.

La vinification reste inchangée. Un nez élégant et complexe tout en subtilité qui s'exprime sur des notes de fruits rouges, beaucoup de fraîcheur en bouche, la stylistique du vin reste fidèle à l'expression de ces dernières années.

La teinte saumonée très claire peut être attribuée à la touche « effet millésime ».

## CARACTÉRISTIQUES

*Croquant*



*Grapefruit*



*Sureau*



*Rafraîchissant*



## METS ET VIN

*Vin d'été*



*Planchette  
d'apéro*



*Lasagne*



*Grillades*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES