

Château de Praz \Vully

RESERVE BLANCHE 2024

11.5% vol.

Maturité idéale:
dès sept. 2024, jusqu'à 4 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Le Chasselas est un cépage extraordinaire. Révélateur de terroir, il se traduit en vins élégants et subtils qui se montrent très complexes à la fois. Ce cépage permet également l'élaboration de grands vins de garde.

Pour ce millésime, nous avons pris l'option d'une 2^{ème} fermentation partielle. Ce choix offre l'avantage de garder naturellement plus de tonicité et d'éclat. Il s'est accompagné d'un intense travail des lies en cuve suivi d'un élevage en bouteilles de plusieurs mois.

Notre engagement nous permet de vous faire découvrir un vin riche et nuancé qui s'exprime sur des arômes de fruits d'été tels les mirabelles, nectarines ou abricots. Gourmandise et minéralité résument l'impression de bouche.

CARACTÉRISTIQUES

Complexe



Mirabelle



Gourmand



Minéral



METS ET VIN

Pour le plaisir



Poissons du lac



Volaille



Vin de garde



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES