

Château de Praz \ Vully

RESERVE ROUGE 2023

13.6% vol.

Maturité idéale: 1-5 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Un vin généreux et chaleureux qui témoigne
d'un millésime solaire.

Les raisins de Gamaret étaient un concentré de saveurs
et de sucre. Ils disposaient également d'un élément
très important : l'acidité. Ces raisins d'exception
ont stimulé l'enthousiasme pour le travail en cave.

Nous avons pris l'option d'un apport de bois neuf
de 1/2, contre 1/3 habituellement pour l'élevage
en barriques. Afin de gagner en harmonie,
nous avons assemblé une première fois le vin
contenu dans les fûts après un an d'élevage.
Grâce à ce travail, le vin a bénéficié d'un petit apport
d'oxygène favorable pour la suite de l'élevage
en barriques. La mise en bouteilles a eu lieu
en août 2025.

Encore jeune, ce Gamaret est parfait
pour accompagner des plats gourmands et festifs
imprégnés de convivialité.

CARACTÉRISTIQUES

Robuste



Myrtilles



Soyeux



Corsé



METS ET VIN

Repas de fête



Côte de bœuf



*Soirée
romantique*



Vin de garde



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES