

Château de Praz \ Vully

RIESLING 2024

12% vol.

Maturité idéale:
dès à présent jusqu'à 4 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Voici notre dixième millésime de Riesling. Au fil des ans, nous observons avec fascination la vigne trouver son équilibre. La vinification s'avère toujours plus aisée et le vin gagne en relief, profondeur et complexité.

Pour choisir le meilleur moment de la récolte, nous avons appris qu'il fallait de la patience. En 2024, c'était le 21 octobre, une semaine après avoir fêté la fin officielle de nos vendanges !

Le cépage Riesling est naturellement pourvu de beaucoup de fraîcheur. Afin d'étoffer ce vin en rondeur et complexité aromatique, nous avons opté pour un travail des lies par bâtonnages réguliers durant l'élevage.

Pomme, pamplemousse rose, agrumes, d'entrée les notes fruitées s'imposent au nez. Rafrichissant et salivant en bouche, ce vin peut se conjuguer avec une grande variété de plats différents. Les meilleures associations culinaires résident souvent dans les contrastes, nous recommandons un plat onctueux, comme un risotto poireaux/gruyère ou un velouté de panais.

CARACTÉRISTIQUES

Pomme



Rafrichissant



Minéral



Agrumes



METS ET VIN

Feuilletés



*Velouté
de panais*



*Escalope
viennoise*



Risotto



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES