

Château de Praz \ Vully

სოფლის 2024
SAUVIGNAC ORANGE

12.4% vol.

Maturité idéale: à partir de 2026

75 cl

Température de service: 13°C

Voici notre première récolte de Sauvignac. Ce cépage promet à la fois des vins pleins de saveurs et possède le grand avantage d'être robuste face aux principales maladies de la vigne. Il s'intègre dans notre approche en faveur d'une viticulture durable. Nous avons choisi d'en faire un vin orange vinifié dans nos amphores de terre cuite.

Dans le jardin du Château, les Qvevri ont été remplis des baies de raisins égrappées (sans les rafles). Malgré la fraîcheur des températures extérieures, la fermentation alcoolique a rapidement débuté de manière spontanée.

Selon la tradition géorgienne, les parties solides constituées des pellicules et pépins ont été régulièrement remises en contact avec le jus par pigeages manuels. Ce travail doit être réalisé à intervalles réguliers toutes les quatre heures. Nous nous sommes relayés, jours et nuits, pour respecter la coutume. Après la fermentation, le temps de contact sur marc s'est prolongé sans pigeage, sur une période de 6 mois.

Par ce style de vinification, le vin développe des arômes inédits: miel, menthe, cire d'abeilles, raisins de Corinthe, herbes séchées, fruits confits, verveine, coing, camomille, poire, fleur d'oranger... Au palais, il est doté d'une élégante structure tannique.

CARACTÉRISTIQUES

Extraordinaire



Raisins secs



Miel



Herbes sèches



METS ET VIN

khinkali



Mets à la courges



Jambon cru



Fromage



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES