

Château de Praz \ Vully

SAUVIGNON BLANC
2024

12% vol.

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

75 cl

Température de service: 12°C

Le 9 octobre, jour de la vendange du Sauvignon blanc il faisait bien frais. La température des raisins était idéale pour permettre de prolonger le temps de contact entre le moût et les pellicules. Nous avons choisi de faire une macération d'une nuit dans le pressoir. Cette méthode permet de mettre en valeur tout le potentiel aromatique des raisins.

Le nez s'ouvre sur de délicates notes de fruits exotiques et d'agrumes. Comme un fil rouge, les mêmes saveurs fruitées se retrouvent au palais. Ce vin est vinifié sans sucre résiduel afin de renforcer sa gastronomie.

CARACTÉRISTIQUES

Fruits
exotiques



Dynamique



Grapefruit



Solaire



METS ET VIN

Vin
de vacances



Mets
asiatiques



Tartare



Fruits de mer



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES