

Château de Praz \ Vully

TRAMINER 2024

13.2% vol.

Maturité idéale:
dès sept. 2025, jusqu'à 5 ans

75 cl

Température de service: 12°C

Un millésime tout en subtilité et élégance.

Le travail en cave a été réalisé
tout en douceur, dans le respect
de la délicatesse des raisins.

La fermentation s'est déroulée de manière
lente et régulière dont une petite partie vinifiée
en macération pelliculaire (vin orange).
L'élevage sur lies fines jusqu'à fin mars
a permis d'affiner l'ensemble.

Rose, pivoine, bergamote, au nez
on retrouve les notes florales-fruitées
typiques du cépage.

L'expression de ce vin gagnera
en puissance après quelques mois de repos
en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES

Rose



Bergamotte



Persistant



Corsé



METS ET VIN

Gâteau du Vully



Fromages frais



Vin de garde



Poulet-coco



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES