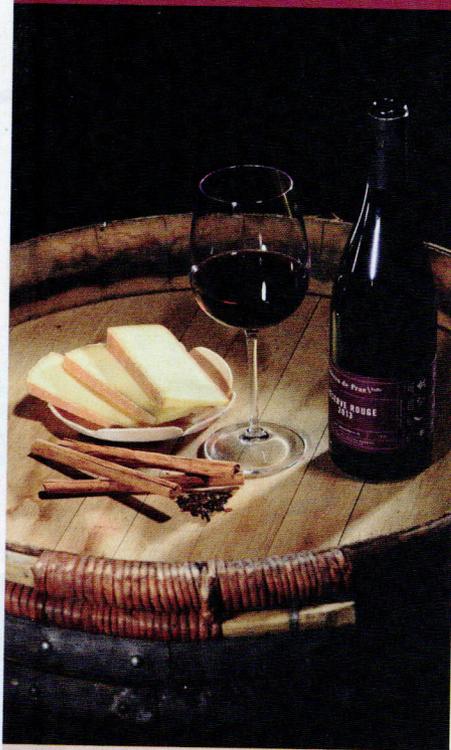


*UNE SYMPHONIE D'ÉPICES  
DOUCES ET D'HERBES SÈCHES*



*ALPAGE D'EISON  
(VAL D'HÉRENS)  
ET RÉSERVE ROUGE 2013  
DU CHÂTEAU DE PRAZ*

Le jeune couple d'œnologues Marylène et Louis Bovard-Chervet élève durant douze mois ce pur gamaret dans des barriques de chêne du Vully et de France. A la clé, un cru intense et complexe où se marient les effluves de pain grillé, de violette, de cannelle et de clou de girofle. En bouche, c'est dense et soyeux à la fois, idéal pour dompter la puissance de ce fromage d'alpage élaboré entre 2100 et 2400 mètres d'altitude au-dessus du village de Saint-Martin dans le val d'Hérens. En solo, le fromage fait aussi preuve d'intensité et d'une bonne longueur en bouche. Puissance et gras sont en équilibre et l'on y décèle des parfums d'herbes sèches et de fleurs des prés. Quel beau mariage entre la douceur des lacs et la force des montagnes!

**PRIX DE LA BOUTEILLE:** 27 fr.

**OÙ L'ACHETER:** Château de Praz,  
026 673 18 18, Praz-Vully,  
[www.chateaudepraz.ch](http://www.chateaudepraz.ch)