

Château de Praz \ Vully

# FREIBURGER 2023

14.3% vol.

Maturité idéale:  
dès sept. 2024, jusqu'à 5 ans

75 cl

Sucre résiduel: 3 g/l

Température de service: 12°C

Union de plusieurs chemins  
de vinification d'un même raisin.  
Ce vin, c'est de la bombe!

Et oui, en cave on explore, on goûte,  
on affine, bref on s'amuse.

Fermentation spontanée,  
avec/sans fermentation malolactique,  
macération, élevage en jarres...  
Le tout réuni au final dans un seul  
et même vin, détonant.

## CARACTÉRISTIQUES

*Explosif*



*Corbeille  
de fruit*



*Fleur  
de sureau*



*Généreux*



## METS ET VIN

*Apéritif*



*Risotto*



*Tartare*



*Vin de garde*



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VIGNERONS-ŒNOLOGUES