

Château de Praz \ Vully

GAMARET 2023

15% vol.

Maturité idéale: 1-4 ans

75 cl

Température de service: 14°C

Le cépage Gamaret aime les saisons chaudes et ensoleillées. Les conditions climatiques de l'été dernier étaient réunies pour l'élaboration d'un vin d'exception.

La fermentation alcoolique par levures naturelles favorise la lenteur dans un processus habituellement très agité. Elle s'est étendue sur une période d'un mois, simultanément à la fermentation malolactique, une manière de favoriser l'expression aromatique.

Ce vin, encore jeune, est dense, élégant et corsé à la fois. Son nez s'exprime sur des notes de fruits rouges, cerises, griottes, mûres, myrtilles. Il est relevé par une touche florale et épicée (vanille).

CARACTÉRISTIQUES

Cerises



Dense



Violette



Harmonieux



METS ET VIN

Pizza



Saucisse à rôtir



Lasagne



Grillades



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES