

Château de Praz \ Vully

# TRAMINER 2023

14.8% vol.

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

75 cl

Température de service: 12°C

En 2023, les raisins de Traminer ont été vendangés en deux fois à quatre semaines d'intervalle.

Une expérience enrichissante qui nous a permis de mieux appréhender la maturité optimale de ce raisin si intensément aromatique.

Après une fermentation lente et régulière d'une durée d'un mois, les deux vins ont été réunis pour toute la durée d'élevage et la mise en bouteille.

Encore en devenir, le nez s'exprime sur des notes de rose et de fruits exotiques typiques du cépage. Des saveurs qui se retrouvent dans une bouche structurée et puissante.

## CARACTÉRISTIQUES

Rose



Litchi



Opulent



Corsé



## METS ET VIN

Gâteau du Vully



Fromages frais



Vin de garde



Apfelstrudel



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET  
VICNERONS-ŒNOLOGUES