

Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2020

13% vol.

Potentiel de garde: 1-3 ans

75 cl

Température de service: 16 °C

Les vendanges 2020 ont débuté le 18 septembre par la récolte des raisins de Pinot Noir. Il faisait très chaud à ce moment-là. Les raisins, parfaitement sains et murs, comme un appel à la créativité, représentaient tout un potentiel à explorer, d'où le choix de partir sur deux vinifications distinctes.

Une première partie des raisins a été encavée directement. Après quelques heures de macération la fermentation alcoolique a débuté spontanément. Le travail de la matière s'est fait par pigeages.

La seconde partie des raisins, vendangée en cagettes a été refroidie avant d'être réceptionnée à la cave. De cette manière, le jus et les pellicules ont pu bénéficier de plusieurs jours de contact avant le départ de la fermentation. Le travail de la matière s'est fait par remontages pour une extraction plus douce.

Dès le début, ces deux vins étaient destinés à être assemblés pour l'élevage. Ce fût chose faite après pressurage.

Pour parfaire le tableau par une délicate note empyreumatique, 10% de ce cru a bénéficié d'un passage en barriques.

CARACTÉRISTIQUES

Elégant



Poivre noir



Soyeux



Framboises



METS ET VIN

Fricandeaux



Burger



Macaroni
du chalet



Emincé



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES

Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2020

13% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 16 °C

Die Ernte 2020 begann am 18. September mit den Pinot Noir-Trauben. Zu dieser Zeit war es am Murtensee noch sehr heiss. Die Trauben, vollkommen gesund und reif, zeichneten sich durch ein unglaubliches Potential aus, das es zu erforschen galt. Daher die Entscheidung, die Trauben auf zwei verschiedene Arten zu vinifizieren.

Ein erster Teil wurde direkt vergoren. Nach einigen Stunden der Mazeration begann die alkoholische Gärung spontan. Die Traubenzinhaltsstoffe wurden durch das regelmässige « Stösseln » extrahiert.

Der zweite Teil der Trauben wurde in kleinen Kistchen geerntet und gekühlt. So konnten Saft und Traubenhaut von einem mehrtägigen Kontakt vor der Gärung profitieren.

Für die Reifung im Tank wurden die beiden Teile nach dem Pressen zusammengeführt. Um das Geschmacksbild mit einer zarten empyreumatischen Note abzurunden, wurden 10% dieses Weins in Eichenfässern ausgebaut.

EIGENSCHAFTEN

Elégant



schwarze Pfäffer



samtig



Himbeeri



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Fleischvögu



Burger



Äpler-
Macaroni



Gschänzlets



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES