



LES VALLIÈRES



Chasselas

Le cépage blanc typique de Suisse romande.

Très sensible au terroir sur lequel il est planté, ce vin est marqué par les notes fumées du terroir de molasse de Chouilly.

Ce vin souple et léger, légèrement carbonique, est l'accompagnement idéal des mets à base de fromage (fondue, raclette,...).

Et évidemment, également pour l'apéro...

Garde : de 2 à 4 ans

Gutedel

Die typische weisse Rebsorte der Westschweiz.

Dieser Wein ist sehr terroirtypisch. Aus dem kärglichen Boden der Molasse von Chouilly holt er subtile mineralische Noten und sein Andenken an Feuerstein.

Dieser fruchtbetonte und leicht spritzige Weisswein ist die ideale Begleitung zu Käsegerichten (Fondue, Raclette,). Natürlich ist er auch überall bekannt und beliebt als Aperitiv Wein!

Haltbarkeit: 2 bis 4 Jahre