



LES VALLIÈRES



Gamay

Ce cépage originaire du Beaujolais, acclimaté à Genève depuis plus d'un siècle, donne un vin vif, léger et fruité.

Servit à bonne température (12°-14°) il accompagne bien les volailles, le petit gibier, les abats et tout vos casse-croûtes...

Garde : 2 à 4 ans.

Diese Rebsorte, aus französischem Beaujolais stammend, fühlt sich seit mehr als einem Jahrhundert wohl in unseren Rebbergen. Sortenrein angebaut, ergibt sie einen rassigen und erfrischenden Wein mit fruchtigen Aromen.

Frisch serviert (12° bis 14°) zu Geflügel, Federwild, Schweinsbraten und all ihren Imbissen: ein Genuss.

Haltbarkeit: 2 bis 4 Jahre.