



LES VALLIÈRES



Les Vallières Brut

Ce vin mousseux, élaboré selon la méthode champenoise (prise de mousse en bouteille), est issu du cépage Pinot Noir.

Vendangé tôt pour lui garder ses arômes fruités et de la fraîcheur, on pourra le servir aussi bien pour l'apéritif, avec un poisson fumé ou encore avec des fruits de mer.

Garde : de 4 à 6 ans

Dieser Sekt stammt vom Pinot Noir (Blauburgunder) und wird nach der gleichen Methode wie der Champagner verarbeitet (der zuckerhaltige Jungwein wird in der Flasche bei höchstmöglichem Druck weitervergoren). Um die fruchtigen Aromen und die Frische zu behalten werden die Trauben früh geerntet.

Dieser Wein wird zum Aperitiv wie auch mit zart geräuchertem Fisch oder mit Meeresfrüchten serviert.

Haltbarkeit: 4 bis 6 Jahre