



LES VALLIÈRES



Merlot

Réserve du Comte Ayrbert

Elevé 18 mois en fût de chêne, ce cépage du Bordelais s'est parfaitement adapté au terroir genevois et ses sols relativement argileux.

Son nez de cacao, d'épices douces et de violette, des tannins serrés et bien présents s'accorderont bien avec un gigot d'agneau, une daube provençale, ou encore un magret de canard.

Garde : de 8 à 10 ans

Diese Rebsorte stammt aus der Gegend um Bordeaux. Sie hat sich perfekt an den Genfer Terroir und an seine moränischen tonhaltigen Hügel angepasst.

Die Nase duftet nach dunkler Schokolade, zarten Gewürzen und Veilchen, die feinen Tannine veredeln diesen Wein, welcher gut zu Lammkeule, zu provenzalischem Schmorbraten oder zu Entebrust passt.

Haltbarkeit: 8 bis 10 Jahre