



LES VALLIÈRES



Pinot Blanc

Issu d'une mutation génétique naturelle du Pinot Gris, ce cépage donne un vin bien équilibré, ni trop vif, ni trop lourd, aux arômes de coing et d'amande amère.

De par cet équilibre, on peut l'apprécier aussi bien à l'apéritif que sur un poisson du lac en sauce. Avec quelques années, à essayer en fin de repas sur un vieux Gruyère.

Garde : de 3 à 5 ans

Weissburgunder

Von einer natürlichen genetischen Mutation des Grauburgunders, erzeugt diese Rebsorte einen besonders ausgewogenen Wein, weder zu heissblütig noch zu kräftig, mit Quitten- und Bitter-Mandeln Aromen.

Dank seiner Harmonie wird er zum Aperitiv sowie mit einem Süsswasserfisch in Sauce geschätzt. Nach einigen Jahren Lagerung kann man ihn am Ende einer Mahlzeit mit einem reifen Greyerzer Käse geniessen.

Haltbarkeit: 3 bis 5 Jahre