



LES VALLIÈRES



Pinot Noir barrique **Réserve du Comte Ayrbert**

Vinifié à la « bourguignonne », et élevé 15 à 18 mois en barriques de chêne neuf et de 2 et 3 ans, ce vin est issu de parcelles sélectionnées pour leur maturité et leur faible rendement.

Ce vin à la robe rubis et aux arômes de griottes confites vanillées et de fruits rouges sera parfait sur une côte de bœuf, un filet d'agneau, ou encore un fromage à pâte molle.

Garde : de 6 à 10 ans

A la « bourguignonne » (wie im Burgund) verarbeitet und 15 bis 18 Monate in neuen oder bis zu 3 Jahre alten Eichholz Barriques ausgebaut, kommt dieser Wein aus Parzellen, die wir für ihre Reife und ihre geringen Erträge ausgewählt haben.

Mit seiner rubinroten Robe und seinen Aromen von eingelegten Weichselkirschen und roten Beeren wird dieser Wein seine Vollkommenheit mit einem Rippenstück, einem Lammfilet oder einem Weichkäse zum Ausdruck bringen.

Haltbarkeit: 6 bis 10 Jahre