



LES VALLIÈRES



Sauvignon barrique **Réserve du Comte Ayrbert**

Ce vin à la minéralité soutenue par sa vinification et son élevage 11 mois en barrique de chêne possède des arômes complexes de cassis, de litchi et légèrement vanillé.

A la fois vif et gras, il accompagnera bien les tartares de poissons, les poissons de mer ou encore les fromages crémeux comme un Brie par exemple.

Garde : de 4 à 6 ans

Ein trockener und frischer Wein.
Eine 11-monatige Verarbeitung in Eichholz
Barriques baut vielschichtige Aromen von
Stachelbeeren, Litschi und feine Vanille aus.

Gleichzeitig kräftig und körperreich wird
dieser Wein sowohl mit einem Fischtartar,
einem Seefisch als auch mit einem cremigen
Käse wie z.B. Brikäse serviert.

Haltbarkeit: 4 bis 6 Jahre