



LES VALLIÈRES



Vieille Vigne Rouge

Issu de vieilles vignes de Gamay à petit rendement (env. 50hl/ha), vendangé le plus tard possible, ce vin au nez riche et complexe, poivré et épicé, à la bouche fraîche et typée Gamay mais de belle structure tannique, constitue une valeur sûre.

A servir sur une volaille grillée, un onglet à l'échalote ou encore un lapin à la moutarde.

Garde : 4 à 6 ans

Die Gamay Trauben reifen auf alten Rebstöcken, die Erträge sind beschränkt (ca. 0,5 L/m²), die Trauben werden so spät wie möglich geerntet: mit seinen pfefferigen und würzigen Düften, füllig und abgerundet, frisch im Mund mit schön entwickelten Tanninen stellt dieser Wein einen echten Wert dar.

Wird mit grilliertem Geflügel, mit ländlichem Buffet oder mit Kaninchen in Senf Sauce serviert.

Haltbarkeit: 4 bis 6 Jahre.