



LES VALLIÈRES



Viognier - Rives du Rhône

Originare de Condrieu, dans la Vallée-du-Rhône septentrionale, ce cépage délicat, donne un vin délicieusement parfumé d'arômes de pêche, d'abricot sec et de bergamote.

Ample et gras en bouche, il s'accommodera bien avec des poissons grillés, des coquilles Saint-Jacques ou encore un fromage de chèvre.

Garde : 2 à 6 ans

Diese Rebsorte stammt aus Condrieu, am rechten Ufer des französischen Rhone Tals, sie ergibt einen Wein mit prägnantem Geschmacksbild, reich an Pfirsich-, Aprikose- und Mango Aromen.

Vollmundig und körperreich, wird er sich mit Fisch vom Grill, Jakobspilgermuscheln oder Ziegenkäse wohlfühlen.

Haltbarkeit: 2 bis 6 Jahre.