



RETO MÜLLER

ARTISAN VIGNERON

VINS BIODYNAMIQUES
RESPECTUEUX DU CYCLE NATUREL

reto müller
route de saillon 3
1912 leytron - valais - ch
+41 (0) 27 306 66 16
+41 (0) 78 757 11 45
info@artisan-vigneron.ch
www.artisan-vigneron.ch

« On n'hérite pas de la terre de nos ancêtres,
on l'emprunte à nos enfants »

St-Exupéry

Traitements des vignes avec des extraits de
plantes - Sans molécule chimique - Enherbement et travail du
sol – Vinification authentique - Levures, bactéries indigènes –
Pas de filtration – Longs élevages - Pas de régulation
thermique à la cave – minimum de sulfites pour
garantir la typicité du cépage

JUS DE RAISIN 2/3 et DE POMME 1/3 (30.--/5lt)

Jus de fruit 100% naturel, pasteurisé, non filtré, sans adjonction de sucre, sans agent de conservation.

Rosé et blanc:

Dôle Blanche 2014 – 12 mois d'élevage (18.--/bt/70 cl)

Un rosé de Pinot Noir à 66% de Charrat et de Gamay de Fully à 34%. Accord gourmand : les entrées estivales, les poissons grillés ou en sauce et la cuisine asiatique. Service 8° à 10°C.

Heida / Païen de Charrat 2015 – 18 mois d'élevage (42.--/bt/75 cl) et (89.--/bt/150 cl) **Magnum 2014 et 2015**

Le nez se présente intense, expressif, sur des fruits mûrs, de l'eau de vie de poire, de pêche et de la cire d'abeilles. La bouche se déploie amplement pour retrouver des notes minérales et épicées du type curry. Ce Païen très riche, se montre droit et équilibré grâce notamment à l'acidité qui accompagne les arômes jusqu'en finale. Accord gourmand: apéritif, plateau de fruits de mer, terrines de poissons, volailles, fromages d'alpage, tommes, fromages salés. Service: entre 8 et 10 °C

Chardonnay vieille vigne 2015 – 18 mois d'élevage (47.--/bt/75 cl)

Un grand vin de garde. Accord gourmand : comme un grand Chardonnay de Bourgogne. Service entre 8 et 10 °C.

Rouge :

Eole, une Dôle de Fully et Charrat 2014 – 18 mois d'élevage (28.--/bt/75 cl)

Pinot Noir de Charrat, Verteys à 60% et du Gamay de Fully, Plamont à 40%. Accord gourmand: volailles, grillades, charcuteries et plats valaisans. Service: 16° C

Pinot Noir de Charrat 2015 – 18 mois d'élevage (34.--/bt/75 cl) et (73.--/bt/150 cl) **Magnum**

PÜR NATÜR 2016 (sans sulfites ajoutés) – barrique (34.--/bt/75 cl) et (73.--/bt/150 cl) **Magnum**

Ajà (Gamaret 80% / Diolinoir 20%) de Charrat 2015 – 18 mois d'élevage (38.--/bt/75 cl) et (81.--/bt/150 cl) **Magnum**

Clients dans la restauration: Chalet d'Adrien à Verbier, Hôtel-Restaurant Didier de Courten à Sierre, La Nouvelle Terre à Martigny, Hotel Le Grand Chalet à Gstaad, Montagne Alternative à Orsières. Backstage Hôtel à Zermatt.