

« 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

Mousseux Brut:

Pinot Noir de Charrat – Vieillessement 4 ans sur lattes (34.--/bt/75 cl)

Blanc:

Dôle Blanche 2018 – 100 % Pinot Noir (21.--/bt/75 cl)

AOC Valais. Très belle robe sur des notes rose saumon clair, limpide et brillant. Le nez exhale des notes de pêche de vigne et de petites fraises des bois. L'attaque est généreuse, très rond en bouche avec une finale sur des fruits à chair jaune et une finale fraîche et longue. **Mets** : Tartare de saumon. **Service** : 8 et 10 °C.

Heida / Païen de Plamont 2017/ 18 – 18 mois d'élevage (34.--/bt/75 cl)

AOC Valais. Robe intense jaune canari, net et brillante au reflet argenté de jeunesse. Le nez est exotique avec une touche fumée. La bouche est riche, vive et gourmande. L'attaque est d'abord marqué par les fruits exotiques et se termine sur les notes plus d'agrumes qui apporte beaucoup de fraîcheur pour une finale longue. C'est un vin sur la jeunesse du fruit généreux, frais et gourmand. **Mets** : une salade estival au agrume et volaille. **Service** : 10°C.

Heida / Païen ORANGE 2017 – 18 mois d'élevage (34.--/bt/75 cl)

AOC Valais. Robe jaune pollen, intense et profonde. Le nez est discret, fleura avec une touche de miel. La bouche est posée, équilibrée et mielleuse. Un fumé ressort en final et se marie à merveille avec la fraîcheur de ce vin. Très bel équilibre. **Mets** : Langoustine gille. **Service** : 11 °C.

Heida / Païen de Charrat 2018 – 18 mois d'élevage (42.--/bt/75 cl)

Robe jaune pollen, intense et profonde. Le nez est discret, fleura avec une touche de miel. La bouche est posée, équilibrée et mielleuse. Un fumé ressort en final et se marie à merveille avec la fraîcheur de ce vin. Très bel équilibre. **Mets** : Langoustine gille. **Service** : 11 °C.

Rouge :

Pinot Noir de Charrat 2017/18 – 18 mois d'élevage (34.--/bt/75 cl) et (73.--/bt/150 cl) **Magnum 2017**

AOC Valais. La robe est rouge grenat. Le nez est fruité avec des notes de cassis, fraise et une note toasté. La bouche est suave, généreuse et fine à la fois. C'est un Pinot Noir très élégant qui peut attendre encore quelques années. **Mets** : filet de veau rôtie avec son jus. **Service** : 15 °C.

PÜR NATÜR ROUGE 2018 – 6 mois d'élevage (34.--/bt/75 cl) et (73.--/bt/150 cl) **Magnum 2018**

AOC Valais. La robe est rouge grenat. Le nez est fruité avec des notes de cassis, fraise et une note toastée. La bouche est suave, généreuse et fine à la fois. C'est un Pinot Noir très élégant qui peut attendre encore quelques années. **Mets** : filet de veau rôtie avec son jus. **Service** : 15 °C.

Diolinoir Fully 2017 – 18 mois d'élevage (38.--/bt/75 cl) et (81.--/bt/150 cl) **Magnum 2017**

AOC Valais. La robe est rouge grenat. Le nez est fruité avec des notes de cassis, fraise et une note toasté. La bouche est suave, généreuse et fine à la fois. C'est un Pinot Noir très élégant qui peut attendre encore quelques années. **Mets** : filet de veau rôtie avec son jus. **Service** : 15 °C.

Ajà (Gamaret 53% Diolinoir 47%) 2018 – 18 mois d'élevage (38.--/bt/75 cl) et (81.--/bt/150 cl) **Magnum 2017**

AOC Valais. Le nez est très fruité au notes de fruits noir tel l mûre, la cerises ou le cassis avec une touche empiromatique apporté par le passage en barrique. La bouche est généreuse, fruité avec des bons tannins qui amènent une belle structure au vin. La finale est sur les notes de cacao et chocolat noir. **Mets** : carré d'agneau au romarin. **Service** : 15 °C.

Points de vente: Chalet d'Adrien et Le Rouge à Verbier, Hôtel-Restaurant Didier de Courten à Sierre, La Nouvelle Terre à Martigny, Montagne Alternative à Orsières. Backstage Hôtel à Zermatt, Zermatterhof à Zermatt, Marché de la Placa à Crans-Montana. Selection Widmer, Alte Kantonsstrasse 39, 6274 Eschenbach (LU), La Boveyre à Epinassey 70, Saint Maurice.