

DESCRIPTIFS DES VINS

Vin blanc



Chardonne - Le Chantey, Chasselas, VD

Ce Chasselas agréablement friand se caractérise par un bel équilibre en bouche et une longue persistance.

Il accompagne à merveille les apéritifs, filets de perches, crustacés et mets au fromage.



Heida - Le Patricien, Savagnin blanc, VS

Le vin des païens (ou des « Heiden » en Haut-Valaisan). C'est sous cette dénomination que le Savagnin blanc a colonisé les premières parcelles valaisannes. Avec la régulation des récoltes et les transformations culturelles, il donne un vin équilibré, marqué de notes florales.

Il accompagne à merveille les plats de viande séchée, le poisson et les mets au fromage.



Muscat AOC, VS

Le Muscat AOC Valais vous offrira au nez un parfum élégant de roses sauvages et de raisins secs. C'est un vin aux arômes puissants et typique du bouquet de Muscat.

Avec sa fraîcheur, sa pureté, sa vivacité et lesdits arômes en bouche, il rappelle le melon sucré, les roses et la noix de muscade.

Ce vin est recommandé pour l'apéritif, le risotto aux asperges, les crustacés, le saumon et le foie gras poêlé.



Parkwein blanc, Sauvignon blanc - Chardonnay - Muscat, VS

Cet assemblage de cépages vous offrira au nez d'agréables notes d'agrumes et arômes de pamplemousse, de pomme verte et d'herbe. L'arôme d'agrumes bien intégré confère au vin fraîcheur et goût fruité.

A partir du Chardonnay pour la structure, les arômes de Muscat et de Sauvignon blanc arrivent et sont bien définis.

Dégustez le Parkwein blanc à l'apéritif, avec des plats de poisson ou en accompagnement d'un jeune fromage d'alpage.



Malvoisie flétrie, VS

La Malvoisie flétrie est un vin surmaturé puissant aux arômes de miel, de mangue et de fruits confits.

Ce vin accompagne délicieusement le foie gras, les desserts et le fromage vieux.

DESCRIPTIFS DES VINS

Vin rosé



Dôle blanche, Pinot noir - Gamay, VS

Comme sa sœur de couleur, la Dôle blanche est le résultat de l'assemblage de Pinot noir et de Gamay. La sélection des raisins les plus fruités confère à l'assemblage des notes de framboise, de fraise des bois soutenu par une structure rafraichissante.

Se déguste idéalement lors d'un apéritif sous une pergola ou tout simplement en savourant des filets de perches.

DESCRIPTIFS DES VINS

Vin rouge



Salgesch - Dôle de Salquenen, Pinot noir - Gamaret, VS

Ce vin offre au nez des arômes de baies noires, de mûres et de groseilles. Les baies foncées telles que les cassis et les mûres sont intégrées dans une structure épicée légèrement terreuse.

Appréciez ce vin avec une fondue de viande ou avec un bon repas entre amis.



Chardonne - Le Nectar, Pinot - Gamay - Gamaret, VD

Cet assemblage de Pinot noir, Gamay et Gamaret laisse entrevoir des arômes de fruits rouges tels que la framboise et la cerise.

En bouche, l'harmonie entre le fruité et la rondeur égayera vos papilles.

Ce vin accompagne délicieusement les viandes blanches, les grillades et le fromage.



Diolinoir - Le Patricien, VS

Ce cépage créé en 1970 doit ses origines au Pinot noir et au vieux rouge de Diolloy. Ce dernier a doté le Diolinoir d'une robe rubis profonde alors que le Pinot noir lui a transmis sa structure tannique donnant un vin à la fois puissant, épicé et corpulent.

Ce vin se mariera adéquatement avec les entrecôtes et le filet de bœuf.



Cornalin - Le Patricien, VS

De culture délicate et irrégulier dans sa production, le Cornalin a trouvé dans les terrasses valaisannes un terrain de prédilection. Il y donne un vin puissant, charpenté et aux arômes de cerise noire.

Après 8 à 10 ans de garde, il accompagnera à merveille des steaks de bœuf ou des rôtis à la sauce aux morilles.



Parkwein Rouge, Syrah – Humagne – Cabernet franc, VS

Le parkwein rouge est un vin expressif qui dégage au nez des arômes de torréfaction et de fruits rouges. Ses tannins harmonieux lui confèrent une longue persistance en bouche. Dégustez le Parkwein Rouge avec vos entrées ou alors, ce vin accompagnera délicieusement toutes vos grillades.

DESCRIPTIFS DES BIÈRES

Bière



Tintébin, Irish Red Ale, Alcool: 5%

Bière rousse de fermentation haute.

A la vue: Teinte ambrée, avec une nuance orange/rouge (cuivre) prononcée. Mousse beige, dense, persistance moyenne à longue

A l'odorat: Notes de malt bien perceptibles, houblon discret (herbacé). Touches de caramel, clou de girofle

Au goût: Malt en première impression (caramel anglais, légère touche de biscuit). Amertume discrète (terreuse, herbacée). Bouche moelleuse, avec une légère sécheresse en finale due à l'orge grillé. Carbonation discrète.

Impression générale: une Ale facile à boire, pas trop sèche en bouche.

S'accorde avec les fromages régionaux (Gruyère, Vacherin Fribourgeois).



Gurlette, Gose, Alcool: 3,4%

Bière de froment acidulée

A la vue: Teinte jaune très pâle (teinte de blé mûr), lumineux avec un trouble moyennement marqué. Mousse fine ivoire abondante. Carbonique intense.

A l'odorat: Notes de fruits à pépins et d'agrumes. Touche lactée marquée (yoghurt, fromage blanc) avec une pointe de zeste d'agrumes. La levure est perceptible (pâte à pain crue).

Au goût: Acidité légère (lactée, citronnée), balancée par la douceur du froment. Amertume absente. L'ajout de fleur de sel donne la sapidité à l'ensemble avec une finale désaltérante. La note de levure s'associe avec la douceur du blé pour un assemblage moelleux (pâte à pain).

Impression générale: atypique et méconnue, une bière de blé acidulée et sans amertume. Très légère et rafraichissante.

S'accorde avec les huîtres, fromages de chèvre frais, tajine de poulet aux citrons confits. Mousse au yuzu et chocolat blanc



Batoille, American IPA, Alcool: 5.8%

Ale américaine houblonnée et aromatique

A la vue: Teinte orange lumineux nuancée de rouge. Voile important. Mousse ivoire, fine et persistante.

A l'odorat: Notes houblonnées très marquées: agrumes (pamplemousse, mandarine), exotique (fruit de la passion), végétal (herbe coupée). Note de malt caramélisé.

Au goût: L'amertume est soutenue, persistante, mais fine et régulière. Les notes houblonnées se retrouvent en bouche. Très légère rondeur au finale.

Impression générale: une IPA moderne mais pas excessive.

Idéale en apéritif, avec des plats épicés (curry indien, chili con carne) ou des fruits de mers.