

Notre sélection des supers valaisans

Collection Privée / Chais du Baron, Bramois fr. 89.-

Cépage : Merlot des vignes de Chamoson millésime 2017

Vinification : 24 mois en barriques neuves puis 12 mois en amphore céramique

Un nez riche et persistant, avec des notes de fruits à baies noires mûrs, accompagnées de senteurs de torréfaction de noisettes.

En bouche, une grande structure, puissant et en même temps élégant avec des tannins mûrs et veloutés.



Strico sensu / Varone vins, Sion fr. 89.-

Cépages : Humagne, Cornalin et Syrah des terrasses de Sion millésime 2015

Vinification : élevage en barrique durant une période de 36 mois, 24 en cépage individuels et 12 assemblés sous condition d'une qualité optimale de chaque vin

Robe d'un rouge intense avec des reflets noirs. Vin de garde complexe, puissant, aux tannins nobles et racés. Note boisée et épicée avec une belle longueur



Cuvée 1858 / Les domaines Bonvin, Sion fr. 85.-

Cépages : Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, 5% Merlot du clos du château et brûlefer sélectionné sur souche (pigeage manuel) millésime 2017

Vinification :

Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien

harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité



Cornalin Chamaray / J.-R. Germanier, Vétroz fr. 89.-

Cépage : Cornalin millésime 2017

Vinification : fermenté et élevé en fûts de chêne de 400 litres. Cette vinification particulière apporte au vin une belle densité, une élégante souplesse tannique ainsi qu'un grand potentiel de garde.

Robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.



Notre sélection des supers valaisans

DAILLET/ DEFAYES & CRETENAND

fr. 79.-

Cépage : Cornalin sélection massale issue de notre parcelle au lieu dit « Daillet », située sur les premières zones de la commune de Leytron sur des sols graveleux . Millésime 2019

Vinification : macération à froid 5 jours et cuvage en fût neuf 450 litres pendant 24 mois, aucun collage et filtrer partiellement.

Une robe violette et profonde, un nez épicié, une sensation charnue, des fruits noirs et des tanins bien présents.

Ce vin n'est vinifié uniquement les meilleures années pour garantir un grand potentiel de garde. Production annuelle environ 600 bouteilles.

92 pts, Yves Beck, millésime 2019



Cuvée Josi / Joseph et Tochter Glenz, Salgeschfr. 69.-

Cépages : Syrah, Merlot, Pinot Noir millésime 2018

Vinification : élevé en fûts de chêne 12 à 18 mois dans des barriques neuves 225 lt. avec bâtonnage pour apporter rondeur et gras.

Robe de cerises noires, son nez de mûres subtilement associés à des arômes de café torréfié qui proviennent de la chauffe de la barrique. Tanins soyeux et souples, cet assemblage va vous surprendre par sa complexité et son harmonie.

3^{ème} meilleur assemblage au grand prix des vins Suisse 2021

