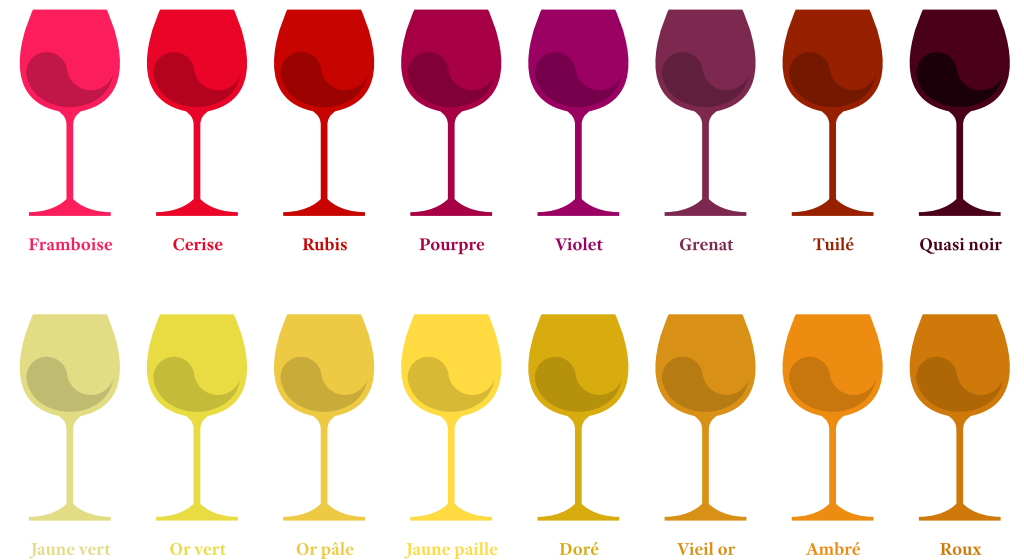


L'ART DE DÉCOUVRIR NOS VINS *de Miège*

à l'Annexe du Relais Miégeois

TERRE ET VIN
Espace dégustation



INFORMATIONS

Vins à découvrir **sur place** et/ou **à l'emporter** !

Nous organisons des visites guidées de l'exposition des terroirs viticoles :
CHF 4.- p.p. (min. CHF 40.- ou 10 personnes) ou des balades guidées
sur le Sentier des Terroirs (prix sur demande) - espaceterroirs.ch

l'expo en-dessous

TERRE ET VIN
Espace terroirs

PETITE ARVINE

NEZ : Aspect floral de glycine, gentiane et fruit exotique (ananas, mangue, fruit de la passion, pamplemousse).

BOUCHE : Complexe, intense ! La rhubarbe se ressent souvent, ainsi que l'acidité. Doit avoir une touche finement iodée en fin de bouche.

HISTOIRE : Elle est considérée depuis 1602 comme exclusivement valaisanne.

TERROIR : Délicate, sensible aux vents, elle ne mûrit que tardivement et requiert les meilleures expositions. Sol de préférence pas trop aride, car elle est sensible au stress hydrique.

CAVE : *Biocave*
René, Elisabeth et Marc Güntert

Petite Arvine sèche

Prix de la découverte/bouteille CHF 60.-
Prix à la vente/bouteille CHF 29.-

CAVE : *Vieux Village*
Jean-Pierre Monnet & Fils

Petite Arvine Moelleuse - évoquant avec intensité la vaste gamme de fruits exotiques

Prix de la découverte/bouteille CHF 45.-
Prix à la vente/bouteille CHF 23.-

ERMITAGE (MARSANNE)

NEZ : Petits fruits parfois écrasés de fraises et framboises des bois, miel, amandes grillées.

BOUCHE : Vin ample, riche et généreux. Vinosité rappelant l'eau de vie de framboise avec une légère amertume en finale.

HISTOIRE : Introduite au cours du XIXe siècle en Valais, elle a ses racines dans les Côtes-du-Rhône, plus particulièrement dans la région de l'Hermitage.

TERROIR : Cep vigoureux, tardif, il développe son potentiel dans les meilleures expositions (terres arides, peu fertiles). Vigne très productive quand elle est jeune, puis la quantité de production diminue avec l'âge.

CAVE : *Caprice du Temps*
Hugues Clavien & fils

Prix de la découverte/bouteille CHF 50.-
Prix à la vente/bouteille CHF 27.-

MUSCAT

NEZ : Poivre blanc, notes musquées, avec des nuances de fruits exotiques et de pétales de rose.

BOUCHE : Sec, tonique et très aromatique.

HISTOIRE : Origine - Grèce, Alsace, Drôme. Mentionné en Valais en 1798.

TERROIR : Assez délicat, il est sensible à la pourriture grise. Volontiers cultivé sur des sols maigres.

CAVE : *L'Or du Vent*
Bernard Mermoud

Prix de la découverte/bouteille CHF 42.-
Prix à la vente/bouteille CHF 22.-

SYRAH

NEZ : Arômes d'épices, de poivre noir, girofle (parfois muscade), baies des bois.

BOUCHE : Vin corsé et structuré, tannins racés et robe pourpre.

HISTOIRE : Côtes-du-Rhône, introduit en Valais en 1926.

TERROIR : Ce plan de maturité tardive (vendanges 130 jours après la fleur) doit être impérativement réservé aux expositions les plus chaudes du Valais.

CAVE : *Sandrine, Anne-Carole & Conrad Caloz*

Prix de la découverte/bouteille CHF 51.-
Prix à la vente/bouteille CHF 26.-

CORNALIN

NEZ : Notes épicées (girofle) et fruitées de la cerise noire.

BOUCHE : Intense, long et suave et une trame tannique bien présente.

HISTOIRE : Croisement de deux cépages valdôtains, il est mentionné en Valais au début du XIVe siècle. Autrefois appelé «Rouge du Pays».

TERROIR : Maturité tardive, difficile à travailler. Comme beaucoup de stars, le CORNALIN est capricieux. Sensible aux brûlures du soleil, aux carences de magnésium.

CAVE : *Cave des Champs*
Claudy Clavien

Prix de la découverte/bouteille CHF 61.-
Prix à la vente/bouteille CHF 30.-

MERLOT

NEZ : Notes de café torréfié, expresso et cerise brûlée.

BOUCHE : Caractère vineux doté d'arômes de baies des bois et de chocolat

HISTOIRE : Issu de la famille du Cabernet, a été introduit au Tessin en 1907.

TERROIR : Aime les parquets peu arides, trouve ses conditions idéales sur sols argileux.

CAVE : *Cina Weine*
Gilles & Joel Cina

Prix de la découverte/bouteille CHF 56.-
Prix à la vente/bouteille CHF 28.-

PINOT NOIR

NEZ : Petits fruits rouges, finesse et élégance, le fruit peut-être mûr et donner un aspect cuir mouillé, tabac, feuilles mortes, sous-bois.

BOUCHE : Fruit vif et enrobé par de la glycérine naturelle et des tannins nobles.

HISTOIRE : Apparu en Valais en 1848 et il a porté le nom de dôle jusqu'en 1942.

TERROIR : Cépage précoce, supportant sans autre sécheresse et froid. Donne naissance à des vins très variés selon les terroirs, notamment remarquable sur les calcaires.

CAVE : *St-Antoine*
Marcel Albrecht

Prix de la découverte/bouteille CHF 34.-
Prix à la vente/bouteille CHF 19.-