



45 ans

1976 - 2021



Descriptif des vins, jus de fruit & sauces à salade



La Montardière, Famille Munier, Tartegnin (VD)

Reconversion Bio. Cépage blanc, originaire du bassin lémanique, robe limpide jaune pâle, nez discret, arôme de tilleul, de pêche blanche et de poire. Idéal pour l'apéritif, les mets typiques suisses au fromage, les poissons d'eau douce.



Chasselas, Cave Simonet Môtier (FR)

Ce vin blanc est cultivé sur des sols issus de grès (molasse) cristallin typique du Vully. Le Chasselas dévoile des arômes fins de fruit à chaire blanche comme la pêche et des arômes floraux. La bouche est fraîche, nerveuse avec une légère sensation pétillante. Vin d'apéritif par excellence ou avec un poisson.



Sauvignon Blanc, Cave Simonet Môtier (FR)

Le Sauvignon Blanc a été planté en 2012 sur le Terroir « Sur le Château ». C'est le grand cépage de la Loire, de Bordeaux et de Nouvelle Zélande. Le nez est très frais avec des parfums comme l'agrumes et le pamplemousse. La bouche est vive avec des arômes exotiques. Vin vif et frais d'apéritif ou de Gastronomie.



Pinot Gris, G Kuenen, caveau de Salquenen (VS)

Ce vin, surtout connu sous le nom de Malvoisie en Valais, est typiquement vinifié en vin légèrement doux à très doux. L'amalgame entre la légère acidité volatile et arômes fruitées se développent vers un vin blanc surprenant. Vin d'apéritif de tout premier choix qui accompagne également à merveille la cuisine asiatique.



Petite Arvine, G Kuenen, caveau de Salquenen (VS)

Spécifiquement valaisanne, la petite Arvine est une perle rare et précieuse. Vigoureuse au palais, elle émerveille par sa délicatesse et sa complexité, concluant sur une touche saline caractéristique. La Petite Arvine est sans doute le cépage autochtone blanc le plus remarquable du Valais. A servir en apéritif ou accompagne les crustacés, le fromage à pâte dure et le gâteau de rhubarbe.



Rosé de Pinot Noir (Œil de Perdrix), Cave Simonet Môtier (FR)

Vin rosé issu du cépage Pinot Noir dans une terre de prédilection au Vully. Le Rosé possède une couleur rose/orange. Le nez dévoile des arômes fins de fruit rouge (fraise, framboise). La bouche est fraîche et fruité et avec une finale ronde et grasse. Idéal en apéritif ou un poisson.



Pinot Noir le Préféré, G Kuenen, caveau de Salquenen (VS)

A Salquenen, région la plus primée dans des concours nationaux et internationaux depuis des années, le Pinot noir a trouvé son lieu de prédilection. Grand vin racé dans lequel s'allient un fruité délicat et subtil et une élégante fraîcheur aromatique. «Le Préféré» est un vin très délicat qui accompagne à merveille tous les repas.



Merlot, Famille Munier, Tartegnin (VD)

Reconversion Bio. Robe rouge sombre, nez discret de baies estivales et arôme de prune.



Gamaret-Garanoir, Famille Munier, Tartegnin (VD)

Reconversion Bio. Vin rouge corsé, assemblage de Gamaret et Garanoir, tous deux issus du Gamay et Rechensteiner, robe foncée, sombre, intense, nez puissant et moyennement tannique aux arômes de fruits noirs et d'épices.



Les 3 Grappes (assemblage), Cave Simonet Môtier (FR)

Il s'agit d'un Assemblage rouge issu des 3 cépages Garanoir (60%), Gamaret (20%) et Pinot Noir (20%). Ces raisins sont cultivés dans le Vully fribourgeois. Les 3 Grappes est un assemblage fédérateur, c'est un vin de puissance moyenne, coloré, axé sur un nez fruité, épicé et doté d'une belle structure de bouche avec un boisé très bien intégré. Ce vin rencontre un énorme succès en Gastronomie.



La Relève (assemblage), Famille Munier, Tartegnin (VD)

Vin rouge fruité, assemblage de 6 cépages : Pinot noir, Merlot, Syrah, Cabernet franc, Galotta, Gamaret et Garanoir. Robe rouge rubis, nez ample aux arômes de fruits rouges, légèrement épicé.



Sélection Grégor Kuenen, G Kuenen, caveau de Salquenen (VS)

Assemblage surprise et élevé en fût de chêne pendant 8 – 10 mois. Il est créé en 2004 en l'honneur du fondateur Grego Kuenen qui a collaboré à son élaboration. La composition de l'assemblage reste donc secrète mais il s'agit d'un cru séduisant avec une structure complexe et des arômes étonnamment intenses qui accompagne un plat froid, une fondue chinoise ou la cuisine italienne.



Jus de fruit maison, Saveurs & Nature, Conthey (VS)

Jus élaboré le plus naturellement possible avec les fruits de la petite exploitation agricole familiale ou de la production régionale, sans agent conservateur. Livré par le producteur.



Trio sauce à salade maison, Saveurs & Nature, Conthey (VS)

Sauces médaillées d'argent au concours suisse des produits du terroir qui ont été élaborés et sont préparés par Emmanuel Chassot passionné de saveurs authentiques.