

VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Soleil du Valais, Fendant AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Chasselas

Terroir: Sion

Récolte par m²: 1000 g

Dégustation: nez fin, élégant, minéral, tilleul, citron, note d'amande; en bouche, friand, frais, vif, sensations fruitées, avec une jolie acidité en finale. Potentiel de garde 1 à 3 ans

Accompagnement: apéritifs, raclette, mets au fromage, viande séchée, poissons du lac

Température de service: 10 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Soleil du Valais, Fendant AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Chasselas/Gutedel

Terroir: Sion

Etrag per m²: 1000 g

Degustationsnotiz: zartes, elegantes Bukett, leicht mineralisch, mit Düften von Lindenblüten, Zitronen und Mandeln. Im Gaumen naschhaft, viel Frische und Lebhaftigkeit, angenehme Säure im Abgang. Lagerfähigkeit 1 - 3 ans

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Raclette, Käsegerichte, Trockenfleisch, Süßwasserfische

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Valéria Dôle AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépages: Pinot Noir et Gamay

Terroir: Sion

Récolte par m²: 900 g

Dégustation: nez fruité, prune rouge, mûre, légère note fumée et réglissée; en bouche, attaque veloutée, souple, tanins nobles fondus mais présents, bonne structure, belle persistance aromatique

Accompagnement: fromages, viandes rouges, viande séchée du Valais

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Valéria Dôle AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorten: Pinot Noir und Gamay

Terroir: Sion

Etrag per m²: 900 g

Degustationsnotiz: fruchtiges Bukett, rote Pflaumen, Brombeeren, leichte Rauchnote, mit einem Touch Lakritze. Samtiger Antrunk, edler, gut verschmolzener Gerbstoff, schöne Struktur und angenehm aromatischer Nachhall

Kulinarischer Einklang: Käse, rotes Fleisch, Walliser Trockenfleisch

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Gamay AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Gamay

Terroir: Sion

Récolte par m²: 1000 g

Dégustation: au nez, fruits rouges, airelle, griotte, fraise, note de menthe; en bouche, fruité, tanins élégants et bien fondus, trame serrée, belle vivacité

Accompagnement: volailles, charcuterie, rôti de porc ou de veau, fromages à pâte dure

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Gamay AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Gamay

Terroir: Sion

Etrag per m²: 1000 g

Degustationsnotiz: Bukett mit Düften von roten Früchten, Preiselbeeren, Weichselkirschen, Erdbeeren, mit einem feinen Touch Pfefferminze. Fruchtig, mit elegantem und gut eingebundenem Gerbstoff, feinmaschig, mit schöner Lebhaftigkeit

Kulinarischer Einklang: Geflügel, Wurstwaren, Schweins- oder Kalbsbraten, Hartkäse

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Pinot Noir AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Pinot Noir

Terroir: Sion

Récolte par m²: 900 g

Dégustation: au nez, fruits noirs, cerise, mûre, notes de sous-bois, de réglisse, légèrement fumé, complexe; en bouche, attaque soyeuse, tanins nobles et denses mais bien fondus, élégant, belle structure, finale fraîche.
Potentiel de garde 5 à 10 ans

Accompagnement: viandes rouges, fromages corsés

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 75 cl | 150 cl liège



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Pinot Noir AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Pinot Noir/Blauburgunder

Terroir: Sion

Etrag per m²: 900 g

Degustationsnotiz: im vielschichtigen Bukett schwarze Früchte, Kirschen, Brombeeren, mit einem Touch Unterholz und Lakritze, leicht geräuchert. Samtiger Antrunk, edler und dichter Gerbstoff, jedoch sehr gut eingebunden, elegant, mit guter Struktur und frischem Finale. Lagerungspotenzial 5 - 10 Jahre

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, würzige Käse

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 75 cl | 150 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Dôle Blanche AOC Valais

Caractéristiques: vin rosé sec élevé en cuve

Cépages: Pinot Noir 75 % et Gamay 25 %

Terroir: Sion

Vinification: vin obtenu par saignée

Récolte par m²: 1000 g

Dégustation: au nez, fraise mûre, fruits rouges, note orangée, cannelle; en bouche, frais, fruité, joli gras, léger tanin, sensation fruitée

Accompagnement: apéritifs, amuse-bouche, salade fraîche d'été, salade niçoise

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME TRADITION

Dôle Blanche AOC Valais

Merkmale: trockener Roséwein, im Tank ausgebaut

Rebsorten: Pinot Noir 75% und Gamay 25%

Terroir: Sion

Weinbereitung: ein Wein der aus einem Abstich von Rotweinmaische produziert wird

Etrag per m²: 1000 g

Degustationsnotiz: Aromen von reifen Erdbeeren, rote Früchte, mit einem Touch Orange und Zimt. Im Gaumen frisch und fruchtig, mit angenehmer Fülle. Leichter Gerbstoff und fruchtiges Gefühl im Nachhall

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Appetithäppchen, frischer Sommersalat, Nizza-Salat

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl BVS



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Johannisberg Goutte d'Or AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Sylvaner

Terroir: Sion

Récolte par m²: 900 g

Dégustation: au nez, fin, élégant, arômes de prune jaune, note d'amande douce, de noisette, mie de pain, légèrement minéral; en bouche structuré, harmonieux et racé à la fois, jolie acidité citronnée en finale. Potentiel de garde 3 - 5 ans

Accompagnement: apéritifs, asperges, gratins de légumes, poissons d'eau douce

Température de service: 10 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Johannisberg Goutte d'Or AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Sylvaner

Terroir: Sion

Etrag per m²: 900 g

Degustationsnotiz: zartes und elegantes Bukett mit Düften von gelben Pflaumen, süßen Mandeln, Haselnüssen, frischem Brot und einem dezenten Touch Mineralität. Im Gaumen strukturiert, harmonisch und rassig zugleich, angenehme zitronenartige Säure im Nachhall. Lagerfähigkeit 3 - 5 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Spargeln, Gemüsegratin, Süßwasserfische

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Muscat AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Sion et environs

Terroir: Clavoz

Récolte par m²: 900 g

Dégustation: nez fruité, aromatique, note exotique, mangue, bien typé; en bouche, vif, fraîcheur de citron vert, donne l'impression de croquer un grain de raisin

Accompagnement: vin d'apéritif par excellence, truite au Muscat

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Muscat AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Muscat

Terroir: Sion und Umgebung

Etrag per m²: 900 g

Degustationsnotiz: fruchtiges Bukett mit typisch exotischen Düften wie Mango und Litschi. Im Gaumen lebhaft, frisch wie Limetten, man hat den Eindruck in die Traubenbeere zu beißen

Kulinarischer Einklang: Aperitifwein, Muskatforelle

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Heida AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Heida

Terroir: Sion

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: au nez, parfumé, pétales de rose, citron mûr, noisette moulue, notes de pain grillé, de bois doux, légèrement minéral; en bouche, ample, volumineux, harmonieux, grande persistance, belle structure, potentiel de garde 5 - 10 ans

Accompagnement: apéritifs, viandes froides, asperges, raclette

Température de service: 10 - 12 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Heida AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Heida/Traminer

Terroir: Sion

Etrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: parfümiertes Bukett, mit Rosenduft, reife Zitrone, geriebene Haselnüsse und einem Touch Süßholz und getoastetem Brot, leicht mineralisch. Voluminös, harmonisch und vollmundig im Gaumen. Schöne Struktur und lang anhaltender Nachhall. Lagerungspotenzial 5 - 10 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitif, kalte Fleischplatte, Spargeln, Raclette

Genusstemperatur: 10 - 12 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Petite Arvine AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Petite Arvine

Terroir: Sion

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: au nez, intense, agrumes, pamplemousse, fruits exotiques, compote de rhubarbe; en bouche, vivacité, élégance, harmonie, complexité de fruits, belle acidité citronnée avec une note saline en finale, potentiel de garde 1 - 3 ans

Accompagnement: apéritifs, poissons et crustacés

Température de service: 10 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Petite Arvine AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Petite Arvine

Terroir: Sion

Etrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: intensives Bukett mit Düften von Zitrusfrüchten, Gapefruit, exotischen Früchten, Rhabarberkompott. Im Gaumen sehr vif, mit Eleganz und Harmonie, vielschichtige Frucht, angenehme zitronenartige Säure und einem leicht salzigen Touch im Abgang. Lagerfähigkeit 1 - 3 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Fische und Krustentiere

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Viognier AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Viognier

Terroir: Domaine d'Uvrier

Récolte par m²: 600 g

Dégustation: nez intense, expressif, fleurs d'oranger, lilas, arômes d'abricot, de pêche, note d'amande; en bouche, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale, belle persistance aromatique.

Garde 1 - 3 ans

Accompagnement: volailles, poissons et crustacés, canard aux pêches

Température de service: 10 - 12°C

Contenance: 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Viognier AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Viognier

Terroir: Domaine d'Uvrier

Etrag per m²: 600 g

Degustationsnotiz: intensives Bukett, das an Orangenblüten, Flieder, Aprikosen und Pfirsiche erinnert, mit einem Touch Mandeln. Im Gaumen, viel Frische, elegant, zitronenartiges Finale mit angenehm aromatischem Hachhall.
Lagerfähigkeit: 1 - 3 Jahre

Kulinarischer Einklang: Geflügel, Fische und Krustentiere, Ente an Pfirsichen

Genusstemperatur: 10 - 12 °C

Inhalt: 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME BLANDICE

Blandice blanc AOC VALAIS

Caractéristiques: vin blanc doux élevé en cuve

Cépage: Ermitage, Amigne, Petite Arvine

Dégustation: nez complexe, de litchi, de kiwi, de poire mûre, de confiture de coing, note de miel, une explosion de fruits; au palais, jolie liqueur, sensations miellées, nougatées, finale très fraîche et belle persistance aromatique.
Garde: 1-3 ans

Accompagnement: vin d'apéritif, foie gras poêlé, desserts aux fruits

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 50 cl liège



VARONE

VINS

GAMME BLANDICE

Blandice blanc AOC VALAIS

Merkmale: weisser Süsswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Ermitage, Amigne, Petite Arvine

Degustationsnotiz: vielschichtiges Bukett, Litschi, Kiwi, reife Birnen, Quittenkonfitüre, eine wahre Fruchtexplosion mit einem Touch Honigaroma. Angenehme Edelsüsse im Gaumen, mit Eindrücken die an Honig und Nougat erinnern. Frisches Finale mit schöner Persistenz.

Lagerfähigkeit: 1-3 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitifwein, gebratene Gänseleber, Früchedesserts

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 50 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Syrah AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Syrah

Terroir: Sion

Récolte par m²: 700 g

Dégustation: au nez, fruits noirs, cerise, épices, poivre noir, senteurs de garrigue, lavande, romarin, olives noires, notes de cacao; en bouche, attaque soyeuse, belle structure, tanins fins et denses, beau vin de garde

Accompagnement: filet de boeuf, agneau, charbonnade, civet et mets de chasse, plateau de fromages

Température de service: 16 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Syrah AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Syrah

Terroir: Sion

Etrag per m²: 700 g

Degustationsnotiz: das Bukett verströmt Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Kakao, mit Duftnoten aus der Garrigue, die an Lavendel, Rosmarin oder schwarze Oliven erinnern. Im Gaumen samtiger Antrunk, gute Struktur mit feinen und dichten Gerbstoffen. Schöner Lagerwein

Kulinarischer Einklang: Rindsfilet, Lammfleisch, Charbonnade, Wildpfeffer und Wildgerichte, Käseplatte

Genusstemperatur: 16 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Cornalin AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Cornalin

Terroir: Sion

Récolte par m²: 600 g

Dégustation: au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée, belle structure, bon potentiel de garde

Accompagnement: toutes les viandes rouges, en sauce ou en grillade, filet mignon de chevreuil

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl | 150 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Cornalin AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Cornalin

Terroir: Sion

Etrag per m²: 600 g

Degustationsnotiz: Aromen von schwarzen Früchten, schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Hollunder, mit einem Touch Kakao, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, breit und vollmundig, mit edlem und gut präsentem Gerbstoff, schön fruchtiges Gefühl, gut strukturiert. Gutes Lagerungspotenzial

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, in Sosse oder gegrillt, Rehfilet

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl | 150 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Humagne Rouge AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Humagne Rouge

Terroir: Sion

Récolte par m²: 900 g

Dégustation: au nez, racines de gentiane, humus, note de cuir, sensations d'alpages, arômes de sérac; en bouche, attaque soyeuse, tanins souples mais présents, finale fraîche, bonne structure

Accompagnement: chasse, viandes rouges, fromages

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Humagne Rouge AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Humagne Rouge

Terroir: Sion

Etrag per m²: 900 g

Degustationsnotiz: das etwas wilde Bukett hinterläßt den Eindruck einer Alpweide und verströmt Düfte von Enzianwurzeln, Humus und Ziger, mit einem Touch Leder. Samtiger Antrunk, sehr geschmeidiger, doch gut präsenter Gerbstoff, gut strukturiert mit angenehm frischem Finale

Kulinarischer Einklang: Wildgerichte, rotes Fleisch, Käse

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken



VARONE

VINS

SENSU

Pinot Noir Barrique AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en barriques de chêne français de 2^e et 3^e passages

Cépage: Pinot Noir

Terroir: Sion

Vinification: élevé en barriques durant une période de 12 mois

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: robe rouge profond, nez de fruits rouges, griottes, mariées avec des notes toastées et légèrement vanillées, en bouche, attaque souple et soyeuse avec une belle présence de tanins, finale harmonieuse

Accompagnement: viandes rouges, fromages corsés

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 75 cl liège



VARONE

VINS

STRICTO SENSU

Pinot Noir Barrique AOC Valais

Merkmale: Rotwein, ausgebaut in zwei und drei Mal genützten französischen Barriques

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Terroir: Sion

Weinbereitung: 12-monatiger Ausbau in Barriques

Etrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: das vielschichtige Bukett verströmt Röstaromen, etwas Vanille und Düfte von Schwarzen Beeren und Kirschen. Samtiger Antrunk, edler und dichter, gut eingebundener Gerbstoff, elegant (Lagerpotenzial 5 bis 10 Jahre)

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, würzige Käse

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 75 cl Korken





GAMME SENSORIELLE

Ruistal, assemblage rouge Barrique AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en barrique

Cépages: Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge et Cornalin

Terroir: Crêtes de Maladaires, Clavoz et Uvrier

Vinification: chaque cépage est élevé séparément en barriques durant une période de 14 mois puis assemblé

Dégustation: nez de fruits noirs, mûre, pruneau, note fumée, légèrement cuir, arômes de fougère; en bouche, soyeux, élégant, tanins nobles et fins, beau vin de garde

Accompagnement: toutes les viandes rouges, en sauce ou grillées, fromages corsés

Température de service: 15 - 16 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl | 300 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SENSORIELLE

Ruistal, assemblage rouge Barrique AOC Valais

Merkmale: Rotwein mit Barriqueausbau

Rebsorten: Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge und Cornalin

Terroir: Crêtes de Maladaires, Clavoz und Uvrier

Weinbereitung: jede Rebsorte wird vor der Assemblage während 14 Monaten einzeln in Barriques ausgebaut

Degustationsnotiz: Bukett mit Düften von schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, leichte Rauchnote, mit einem Touch Ledern und Farnkraut. Samtig und elegant im Gaumen, feiner und edler Gerbstoff, schöner Lagerwein

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, in Sosse oder gegrillt, würziger Käse

Genusstemperatur: 15 - 16 °C

Inhalt: 50cl | 75 cl | 300 cl Korken



VARONE

VINS

GAMME SUPER VALAISANS

Stricto Sensu AOC Valais

Cépages: Humagne, Cornalin et Syrah

Terroir: Sion

Récolte par m²: 650 g

Vinification: chaque cépage est élevé séparément en barrique durant 12 mois. Après assemblage, le Stricto Sensu est affiné durant 24 mois supplémentaires en barriques neutres cerclées de bleu

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

Accompagnement: viande rouge, côte de bœuf, mets de chasse et plateau de fromage

Température de service: 16 - 18 °C

Contenance: 75 cl | 150 cl liège



VARONE

VINS

GAMME SUPER VALAISANS

Stricto Sensu AOC Valais

Rebsorten: Humagne, Cornalin und Syrah

Terroir: Sion

Ertrag pro m²: 650 g

Weinbereitung: Jede Rebsorte wird separat während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage reift der Stricto Sensu noch während 24 Monaten in blau umrandeten, neuen Eichenfässern

Degustationsnotiz: intensives rotes Kleid mit schwarzen Schimmern. Komplexer, kräftiger Lagerwein mit edlen und rassigen Gerbstoffen. Unterholz- und Würzaromen im Finale

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, Rindsrippe, Wild und Käseplatte

Genusstemperatur: 16 - 18 °C

Inhalt: 75 cl | 150 cl Korken





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Dôle Grand Cru AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en cuve

Cépage: Pinot Noir

Terroir: Sion

Récolte par m²: 850 g

Dégustation: nez de fruits noirs, de chocolat noir, notes d'épices, de réglisse; en bouche, attaque veloutée, tanins nobles, belle persistance aromatique, vin charpenté de garde

Accompagnement: viandes et fromages

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 75 cl





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Dôle Grand Cru AOC Valais

Merkmale: Rotwein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Pinot Noir

Terroir: Sion

Etrag per m²: 850 g

Degustationsnotiz: Bukett, das an schwarze Früchte, Schokolade und Lakritze erinnert, würziger Touch. Samtiger Antrunk, edler Gerbstoff, angenehm aromatischer Nachhall. Ein schön strukturierter Lagerwein

Kulinarischer Einklang: Fleisch und Käse

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 75 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Ermitage Grand Cru AOC Valais

Caractéristiques: blanc sec élevé en cuve

Cépage: Marsanne blanche

Terroir: Sion

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: au nez, intense, expressif, fraise, réglisse, notes truffées et minérales; en bouche, puissant, charpenté avec de la finesse, grande longueur, légère amertume finale liée au cépage, potentiel de garde 5 - 10 ans

Accompagnement: cassolette de champignons, fromages, terrines, viandes blanches

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Ermitage Grand Cru AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Marsanne

Terroir: Sion

Etrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: intensives, aussagekräftiges Bukett, Erdbeeren, Lakritze, mit mineralischen Noten und einem Touch Trüffel. Im Gaumen wuchtig, mit viel Finesse strukturiert, langer Abgang, mit einer für die Rebsorten typisch dezenten Herbe. Lagerfähigkeit 5 - 10 Jahre

Kulinarischer Einklang: Pilzgerichte, idealer Begleiter einer Käseplatte, Terrine, weisses Fleisch

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Fendant Grand Cru AOC Valais

Caractéristiques: vin blanc sec élevé en cuve

Cépage: Chasselas

Terroir: Sion

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: nez complexe, minéral, citron mûr, noisette, notes d'épices, de cannelle; en bouche, belle structure, jolie acidité, légère amertume finale liée au terroir, vin de caractère au bon potentiel de garde, 3 - 5 ans

Accompagnement: vin d'apéritif, de poissons et de crustacés, mets au fromage

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Fendant Grand Cru AOC Valais

Merkmale: trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

Rebsorte: Chasselas/Gutedel

Terroir: Sion

Ertrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: vielschichtiges Bukett mit mineralischen Düften und Aromen von reifer Zitrone, Haselnüsse, Gewürz und Zimt. Gute Struktur im Gaumen, angenehme Säure. Im Abgang eine für das Terroir typische, leichte Herbe. Lagerfähigkeit 3 - 5 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Fische und Krustentiere, Käsegerichte

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Syrah Grand Cru AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge, élevé en barrique

Cépage: Syrah

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer

Dégustation: vin de terroir et de classe, une syrah de veilles vignes, corsée. Robe profonde et dense aux reflets noirs Le cépage lui donne un fruité expressif et une saveur épicee, la vinification dans des barriques de chêne des notes toastées et complexes

Accompagnement: viandes, côte de boeuf, Châteaubriand, racks d'agneau, mets de chasse, fromages en tous genres et aussi simplement pour le plaisir de boire un grand vin

Conservation: à apprécier dès aujourd'hui et dans les 10 prochaines années

Température de service: 16 - 18 °C

Contenance: 75 cl | 150 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME GRAND CRU VILLE DE SION

Syrah Grand Cru AOC Valais

Merkmale: in Barriques ausgebauter Rotwein

Rebsorte: Syrah

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer

Degustationsnotiz: Syrah von alten Rebstöcken, ein kräftiger Terroirwein von grosser Klasse. Tiefe, dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer. Die Rebsorte verleiht ihm eine ausdrucksvolle Frucht und einen würzigen Geschmack, der Ausbau in kleinen Eichenfässern einen komplexen Touch von Röstaromen

Kulinarischer Einklang: Fleisch, Côte de Boeuf, Chateaubriand, Lammracks, Wild, allerlei Käse oder ganz einfach zur Freude einen grossartigen Wein geniessen zu können

Lagerfähigkeit: Genussreife ab heute und während der nächsten 10 Jahre

Genusstemperatur: 16 - 18 °C

Inhalt: 75 cl | 150 cl





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Blanc **Vin de Pays Suisse**

Dégustation: nez complexe, de litchi, de kiwi, de poire mûre, de confiture de coing, note de miel, une explosion de fruits; au palais, jolie liqueur, sensations miellées, nougatées, finale très fraîche et belle persistance aromatique.
Garde 1 - 3 ans

Accompagnement: vin d'apéritif, entrées fines, foie gras poêlé, desserts aux fruits

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Blanc **Vin de Pays Suisse**

Degustationsnotiz: vielschichtiges Bukett, Litschi, Kiwi, reife Birnen, Quittenkonfitüre, eine wahre Fruchtexplosion mit einem Touch Honigaroma. Angenehme Edelsüsse im Gaumen, mit Eindrücken die an Honig und Nougat erinnern. Frisches Finale mit schöner Persistenz. Lagerfähigkeit 1 - 3 Jahre

Kulinarischer Einklang: Aperitifwein, gebratene Gänseleber, Früchtedesserts

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Noir **Vin de Pays Suisse**

Dégustation: couleur intense, nez fruité, légèrement épicé, bouche ample, tannins souples, bien enrobés; un vin de plaisir, très plaisant. Garde 2 - 4 ans

Accompagnement: viandes froides, volaille, grillades, mets de chasse, fromages

Température de service: 14 - 16 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl liège





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Noir Vin de Pays Suisse

Degustationsnotiz: glänzende intensive Farbe; fruchtig mit einem Hauch Pfeffer, leicht würzig; vollmundig, mit harmonischem, schön eingebundenem Tannin, ein sehr angenehmer Genusswein. Lagerfähigkeit 2 - 4 Jahre

Kulinarischer Einklang: kaltes Fleisch, Geflügel, Gegrilltes, Wild, Käse

Genusstemperatur: 14 - 16 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl Korken





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Rose **Vin de Pays Suisse**

Dégustation: jolie robe faiblement colorée, légère effervescence, nez frais et fruité, élégant en bouche, vif et harmonieux, vin d'été et de terrasses. Garde 2 - 3 ans, mais à boire de préférence jeune

Accompagnement: apéritif, viandes froides, pâtés et terrines, salades variées, poissons, cuisine chinoise

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 50 cl | 75 cl | 150 cl liège





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Rose Vin de Pays Suisse

Degustationsnotiz: leuchtende, dezent getönte Farbe, leichtes Sprudeln; frisches und fruchtiges Bukett; im Gaumen lebhaft und harmonisch, ein richtiger Sommer- und Terrassenwein.
Lagerfähigkeit 2 bis 3 Jahre, jedoch am besten jung zu geniessen

Kulinarischer Einklang: Aperitif, kalte Platte, Pasteten und Terrinen, gemischte Salatteller, Fisch, asiatische Gerichte

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 50 cl | 75 cl | 150 cl Korken





Les Celliers de Sion

à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Must

Vin de Pays Suisse

Dégustation: arômes expressifs et fruités, notes muscatées. Bouche fraîche qui marie harmonieusement douceur et vivacité, finement perlé.

Accompagnement: idéal à l'apéritif, il sera l'invité surprise de vos fêtes.

Température de service: 8 - 10°C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl bouchon à vis





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Must Vin de Pays Suisse

Degustation: ausdrucksstarke und fruchtige Aromen, Muskatnoten. Am Gaumen frisch, der Süsse une Säure harmonisch vereint, feinperlig

Kulinarischer Einklang : als Aperitif serviert, entpuppt er sich als Überraschungsgast Ihrer Feste!

Genusstemperatur: 8 - 10°C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl Drehverschluss





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Frisé **Vin mousseux de Pays Suisse**

Dégustation : robe abricot, vin fin pétillant aux bulles élégantes et fines, bouquet de fleurs et de fruits, vin sec, frais, revigorant avec une charmante vivacité. Garde 1 - 2 ans.

Accompagnement : apéritif, cocktail de crevettes, poissons, feuilleté au fromage, desserts de glace.

Température de service : 6 - 8 °C

Contenance : 75 cl capsule





Les Celliers de Sion
à la rencontre du vin

GAMME DAHU

Dahu Frisé **Vin mousseux de Pays Suisse**

Degustationsnotiz: aprikosenfarbe, feiner Perlwein mit eleganten, feinen Bläschen, Blumen- und Fruchtbouquet, trockener, frischer, belebender Wein mit einer charmanten Lebendigkeit. Lagerung 1 - 2 Jahre.

Kulinarischer Einklang : Aperitif, Krabbencocktail, Fisch, Blätterteig mit Käse, Eisdesserts.

Genusstemperatur: 6 - 8 °C

Inhalt: 75 cl Kapsel





GAMME DOMAINE

Brûlefer, Fendant de Sion AOC Valais

Cépage: Chasselas

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer

Dégustation: jaune clair, nez expressif qui allie la finesse du fruité à la personnalité du terroir «pierre-à-fusil», aromatique, frais; en bouche, il plaît par sa race et son élégance

Accompagnement: apéritif, entrées en tous genres, melon et jambon, mets au fromage, raclette, fondue; assiette valaisanne, choucroute, fromages

Conservation: à boire de préférence jeune, dans les 2 à 3 ans

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Brûlefer, Fendant de Sion AOC Valais

Rebsorte: Chasselas (Gutedel)

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer

Degustationsnotiz: hellgelb; vielschichtiges Bukett, in dem sich die Finesse der Frucht mit dem Feuersteincharakter des Terroirs vereinen; aromatisch, frisch im Gaumen, überzeugt mit seiner rassigen Eleganz

Kulinarischer Einklang: zum Aperitif, mit allerlei Vorspeisen, Melonen und Schinken, Käsegerichte, Raclette, Fondue, Walliser Teller, Sauerkraut, Käseplatte

Lagerfähigkeit: es ist vorteilhaft ihn jung, innert 2 - 3 Jahren, zu geniessen

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINÉ

Mont Fleuri, Johannisberg AOC Valais

Cépage: Sylvaner

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Dégustation: jaune légèrement doré; nez expressif, floral avec des notes de fruits exotiques, aromatique, riche et puissant, tendre avec une finale qui rappelle les amandes douces

Accompagnement: apéritif; asperges, crustacés, poissons d'eau douce, ragoût de champignons, fromages crémeux

Conservation: optimum après une année de bouteille, vieillissement de 2 à 5 ans

Température de service: 10 - 12 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINÉ

Mont Fleuri, Johannisberg AOC Valais

Rebsorte: Sylvaner

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Degustationsnotiz: leicht goldiges Gelb; ausdrucksstarkes Bukett mit Noten von exotischen Früchten; aromatisch im Gaumen, reichhaltig, geschmeidig und wuchtig, mit einem Finale, das an Mandeln erinnert

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Spargeln, Schalentiere, Süßwasserfische, Champignonragout, cremige Käse

Lagerfähigkeit: am besten nach einem Jahr zu geniessen, verträgt eine 2 - 5 jährige Lagerung

Genusstemperatur: 10 - 12°C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAIN

**Château Conthey, Sauvignon,
Chardonnay AOC Valais**

Cépages: Sauvignon, Chardonnay

Terroir: Conthey, Domaine Château Conthey

Dégustation: jaune clair avec des reflets or; un nez expressif qui allie la finesse du fruité avec des notes minérales; aromatique, frais et racé en bouche

Accompagnement: apéritif, entrées fines en tous genres, terrines de poissons, melon et jambon, saumon fumé, poissons grillés, cuisine chinoise

Conservation: à boire de préférence dans les 2 - 3 ans

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Château Conthey, Sauvignon, Chardonnay AOC Valais

Rebsorten: Sauvignon und Chardonnay

Terroir: Conthey, Domaine Château Conthey

Degustationsnotiz: hellgelb mit goldigem Schimmer; intensives Bukett in dem sich fruchtige Finesse mit mineralischen Noten vereinen; aromatisch, frisch und rassig im Gaumen

Kulinarischer Einklang: Aperitif, allerlei zarte Vorspeisen, Fischterraine, Melone und Schinken, Rauchlachs, gebratene Fische, chinesische Gerichte

Lagerfähigkeit: es ist vorteilhaft ihn innert 2 - 3 Jahre zu geniessen

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINE

Plan Loggier, Trois AOC Valais

Cépages: Pinot blanc, Sylvaner, Heida

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Dégustation: robe jaune pâle, bouquet aux parfums subtils et élégants, vin fruité, légèrement exotique, belle fraîcheur harmonieuse

Accompagnement: apéritif, entrées fines, melon et jambon, poissons; viandes blanches, cuisine méditerranéenne

Conservation: frais et élégant comme jeune vin d'apéritif; pour la table, il atteint son apogée avec 2 à 3 ans de bouteille

Température de service: 10 - 12°C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAIN

Plan Loggier, Trois AOC Valais

Rebsorten: Pinot blanc, Sylvaner, Heida

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Degustationsnotiz: klares, helles Gelb; in der Nase mit elegante Duftnoten, fruchtig, Birne, Limetten; im Gaumen ausgewogen, lebendige Säure; gut strukturiert, harmonisch mit langem Abgang

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Fischgerichte; weisses Fleisch; Käse; Mittelmeer Küche

Lagerfähigkeit: es ist vorteilhaft ihn jung, innert 2 - 3 Jahren, zu geniessen

Genusstemperatur: 10 - 12°C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINNE

Humagne Blanche AOC Valais

Cépage: Humagne Blanche, ancien cépage autochtone

Dégustation: nez subtil tout en finesse, joli fruit, pêche blanche, note de tilleul; vin ample et élégant, tout en équilibre et en dentelle, harmonieux

Accompagnement: mousses ou terrines de foie de volaille ou de canard, entrées fines, poissons, saumon, fromages salés

Conservation: 2 - 5 ans

Température de service: 10 - 12 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Humagne Blanche AOC Valais

Rebsorte: Humagne Blanche, uraltes einheimisches Gewächs. Wurde den Wöchnerinnen nach der Geburt zur Stärkung verabreicht

Degustationsnotiz: zartes Bukett voller Finesse, schöne Frucht (Pfirsich) mit einem Touch Lindenblüten; vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, sehr harmonisch

Kulinarischer Einklang: Gänselebermousse oder -terrine, feine Vorspeisen, Fisch, Lachs, salzige Käse

Lagerfähigkeit: 2 - 5 Jahre

Genusstemperatur: 10 - 12 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINE

Petite Arvine AOC Valais

Cépage: Petite Arvine, ancien cépage autochtone depuis l'époque romaine

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer et environs

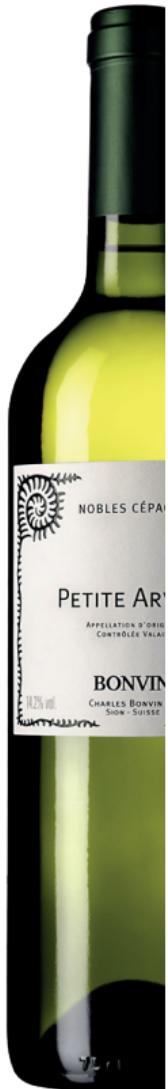
Dégustation: couleur jaune clair ; nez légèrement aromatique, fin et subtil, senteur de rhubarbe chaude avec des notes de pamplemousse rose ; en bouche, belle complexité, intense avec des arômes fruités de rhubarbe et d'agrumes ; en finale, sensation salée, typicité du cépage Petite Arvine

Accompagnement: apéritif, huîtres, moules, langoustines et fruits de mer, terrines de poissons et poissons de mer

Conservation: 2 - 5 ans

Température de service: 10 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Petite Arvine AOC Valais

Rebsorte: Petite Arvine, uraltes einheimisches Gewächs

Terroir: Sion, Domaine Brûlefer und Umgebung

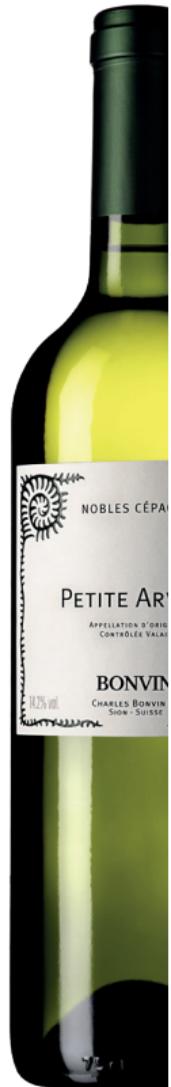
Degustationsnotiz: hellgelbe Farbe; leicht aromatisches Bukett, zart und subtil, Aromen von warmem Rhabarber und Pink Grapefruit; im Gaumen schön vielschichtig, ausdrucksstark, fruchtige Noten von Rhabarber und Pink Grapefruit, mit einem für die Rebsorte typischen leicht salzigen Finale

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Austern, Muscheln, Languste, Meeresfrüchte, Meeres- und Süßwasserfischterrinen

Lagerfähigkeit: 2 - 5 Jahre

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Heida AOC Valais

Cépage: Heida / Païen (ancien cépage autochtone, vraisemblablement parent avec le Savagnin du Jura français et le Traminer.

Terroir: Sion et environs

Dégustation: couleur or clair, parfumé, bouqueté, arômes de noix et de noisettes; bouche fraîche et onctueuse, pleine de race, de vivacité et de persistance

Accompagnement: apéritif, assiette valaisanne, bouillis, potées diverses, choucroute, viandes salées et fumées, fromages d'alpage

Conservation: 4 - 6 ans

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Heida AOC Valais

Rebsorte: Heida / Païen (seit langer Zeit im Wallis angebautes Gewächs, mit Savagnin im Französischen Jura und Traminer identisch)

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: helles Goldgelb; intensives Bukett, Aromen von Baum- und Haselnüssen; frisch und geschmeidig im Gaumen, voller Charakter, Temperament und Lebhaftigkeit, langer Abgang

Kulinarischer Einklang: Aperitif, Walliser Teller, Suppenfleisch und Gemüse, Sauerkraut, Rauch- und Pökelfleisch, Alpenkäse

Lagerfähigkeit: 4 - 6 Jahre

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINE

Amigne de Vétroz AOC Valais

Cépage: Amigne, ancien cépage de l'époque romaine

Terroir: Vétroz, Domaine Bassin

Dégustation: jaune soutenu, bouquet floral qui fait penser à des parfums de roses, notes exotiques rappelant l'écorce de mandarine, léger sucre résiduel; bel équilibre douceur – acidité; harmonieux en bouche

Accompagnement: salade de magret de canard, foie gras, tartes à la rhubarbe et à la cannelle, gratins de petits fruits, vin de dessert

Conservation: 10 ans dans une bonne cave

Température de service: 10 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Amigne de Vétroz AOC Valais

Rebsorte: Amigne, alte einheimische Rebsorte

Terroir: Vétroz, Domaine Bassin

Degustationsnotiz: satte gelbe Farbe, blumiges Bukett, das an Rosen erinnert, exotische Aromen mit Duft von Madarinenschalen, leichte Restsüsse; schönes Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure, harmonisch im Gaumen

Kulinarischer Einklang: Entenbrustsalat, Leberpastete, Rhabarberkuchen mit Zimt, Beerengratin, Dessertwein

Lagerfähigkeit: 10 Jahre in einem guten Keller

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINE

Saint-Eloi, Johannisberg doux AOC Valais

Cépage: Sylvaner vendangé le 1^{er} décembre

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Dégustation: jaune or clair, nez fruité, notes exotiques, pêche, mangue, ananas; vin doux, subtil et élégant, belle harmonie entre la douceur et l'acidité

Accompagnement: fraises, pêches ou melon, tartes aux pommes ou aux poires, foie gras de canard ou fromages très salés, vin de dessert

Conservation: beau potentiel de garde, 1 à 7 ans

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 50 cl





GAMME DOMAINE

Saint-Eloi, Johannisberg doux AOC Valais

Rebsorte: am 1. Dezember geernteter Sylvaner

Terroir: St-Léonard, Domaine Plan Loggier

Degustationsnotiz: helles Goldgelb; fruchtiges Bukett mit exotischen Noten von Pfirsich, Mango und Ananas; ein Süßwein, subtil und elegant, mit spannender Ausgewogenheit zwischen Sürze und Säure

Kulinarischer Einklang: Erdbeeren, Pfirsiche, Melonen, Apfel- oder Birnenkuchen, Gänseleber, sehr salzige Käse, Dessertwein

Lagerfähigkeit: kann sehr gut 1 bis 7 Jahre gelagert werden

Genusstemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 50 cl





GAMME DOMAINE

Sortilège, Oeil-de-Perdrix AOC Valais

Cépage: Pinot noir

Terroir: Sion et environs

Dégustation: couleur pâle, tirant sur le rose orange, saumoné; nez expressif, fruits mûrs; un vin rosé haut de gamme, harmonieux et racé

Accompagnement: apéritif; viandes froides, volailles, gibier à plumes, filets de lapin, cuisine chinoise

Conservation: s'apprécie de préférence jeune, peut cependant être conservé 2 à 3 ans

Température de service: 10 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAIN

Sortilège, Oeil-de-Perdrix AOC Valais

Rebsorte: Pinot Noir

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: blasses Rosa bis Lachsrot; intensives Bukett, reife Früchte; ein Spitzenrosé, harmonisch und rassig

Kulinarischer Einklang: zum Aperitif, kalte Platte, Geflügel, Federwild, Kaninchenfilet, chinesische Gerichte

Lagerfähigkeit: es ist vorteilhaft ihn jung zu geniessen, kann aber auch 2 - 3 Jahre lagern

Genusstemperatur: 10 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Clos du Château, Pinot Merlot AOC Valais

Cépages: Pinot noir, Merlot

Terroir: Sion, Grimsuat, Domaine Clos du Château

Dégustation: robe profonde, rubis, avec des reflets violacés; bouquet de petits fruits avec des notes plus épicees, poivré, légèrement fumé; ample et racé en bouche

Accompagnement: pâtés et terrines, viande séchée et plats froids, fondue bourguignonne, viande de veau, de bœuf et d'agneau

Conservation: à apprécier dans sa pleine maturité d'ici 3 à 4 ans

Température de service: 14 - 16 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl





GAMME DOMAIN

Clos du Château, Pinot Merlot AOC Valais

Rebsorten: Pinot Noir und Merlot

Terroir: Sion, Grimsuat, Domaine Clos du Château

Degustationsnotiz: satte rubinrote Farbe mit violettem Schimmer; Beerendaromen mit würzigen Noten, Pfeffer, leichte Raucharomen; vollmundig und rassig

Kulinarischer Einklang: Pasteten und Terrinen, Trockenfleisch und kalte Platten, Fondue Bourguignonne, Kalbs-, Rinds- oder Lammfleisch

Lagerfähigkeit: volle Genussreife nach 3 bis 4 Jahren

Genusstemperatur: 14 - 16 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl





GAMME DOMAINE

Terra Cotta, Pinot noir AOC Valais

Cépage: Pinot noir

Terroir: Sion et environs

Dégustation: robe rubis typique au pinot noir, nez de petits fruits rouges, fin et élégant; belle harmonie entre le fruité et les tannins, long en bouche

Accompagnement: viande de veau et de bœuf, magret de canard, émincés, poisson avec une sauce au vin rouge; roastbeef et viandes froides, fromages

Conservation: se bonifie durant les 3 à 4 prochaines années

Température de service: 14 - 15 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl





GAMME DOMAIN

Terra Cotta, Pinot noir AOC Valais

Rebsorte: Pinot Noir

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: für die Rebsorte typisches Rubinrot; zartes und elegantes Bukett, Düfte von roten Beeren; spannndes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gerbstoff, langes Finale

Kulinarischer Einklang: Kalbs- und Rindsfleisch, Entenbrust, Geschnetzeltes, Fisch an einer Rotweinsauce, Roastbeef, kaltes Fleisch, Käse

Lagerfähigkeit: wird im Verlauf von 3 bis 4 Jahren immer besser

Genusstemperatur: 14 - 15 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl





GAMME DOMAINE

Humagne Rouge AOC Valais

Cépage: Humagne rouge, ancien cépage historique, provenant du Nord de l'Italie

Terroir: Sion et environs

Dégustation: belle robe d'un rouge brillant, nez typique et complexe, un peu sauvage; en bouche, un vin de structure moyenne, très harmonieux, avec des notes qui font penser au chocolat et au caramel; tannins bien présents mais fondus, bon équilibre richesse-acidité

Accompagnement: ragoût de lapin, civet, mets de chasse et viandes en général, fromages

Conservation: à consommer idéalement dans les 3 à 4 ans

Température de service: 16 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Humagne Rouge AOC Valais

Rebsorte: Humagne rouge, ursprünglich aus dem Aostatal

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: schön leuchtendes Purpurrot; vielschichtiges und sortentypisches Bukett mit etwas wilden Noten; im Gaumen mittlere Struktur, sehr harmonisch, mit einem Touch Schokolade und Karamell, gut eingebundener Gerbstoff, schöne Harmonie zwischen Säure und Fülle

Kulinarischer Einklang: Kaninchenragout, Wildgerichte, Fleisch im Allgemeinen, Käse

Lagerfähigkeit: am besten innerhalb von 3 - 4 Jahren zu geniessen

Genusstemperatur: 16 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME DOMAINE

Syrah AOC Valais

Cépage: Syrah, cépage rhodanien par excellence

Terroir: Sion et environs, Domaine Brûlefer

Dégustation: couleur profonde, noire, avec des reflets violacés; bouquet intense, à la fois fruité et épice, cassis, olives noires, poivre; vin riche et bien structuré avec des tannins solides et pourtant déjà bien fondus; un vin avec une forte personnalité

Accompagnement: filet de bœuf, agneau, charbonnade, civet et mets de chasse, plateau de fromages

Conservation: déjà très harmonieux mais à son optimum dans 4 à 6 ans

Température de service: 16 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Syrah AOC Valais

Rebsorte: Syrah, die Rhone-Rebsorte par Excellence

Terroir: Sion und Umgebung, Domaine Brûlefer

Degustationsnotiz: tiefe, fast schwarze Farbe mit violettem Schimmer; aussagekräftiges Bukett, sowohl fruchtig wie auch würzig, Cassis, schwarze Oliven, Pfeffer; schwerer, gut strukturierter Wein, mit strammem, jedoch gut eingebettetem Gerbstoff, ein Cru mit einer starken Persönlichkeit

Kulinarischer Einklang: Rindsfilet, Lammfleisch, Charbonnade, Hasenpfeffer, Wildgerichte, Käseplatte

Lagerfähigkeit: genussreif, wird das Optimum in 4 - 6 Jahren erreichen

Genusstemperatur: 16 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINE

Cornalin AOC Valais

Cépage: Cornalin, ancien cépage autochtone, appelé dans l'ancien temps Rouge du Pays

Terroir: Sion et environs, Domaine Les Balettes

Dégustation: robe intense aux reflets violacés, nez de petits fruits, cerises noires, notes végétales positives, vin tannique, dans sa jeunesse astringente certes un peu turbulent, avec le temps, d'une grande finesse

Accompagnement: viandes blanches, viandes rouges, gibier à plume, perdrix, pintades, cailles, pigeons, plateau de fromages

Conservation: 2 - 6 ans

Température de service: 14 - 16 °C

Contenance: 75 cl





GAMME DOMAINE

Cornalin AOC Valais

Rebsorte: Cornalin, alte Walliser Rebsorte, früher als Landroter bekannt

Terroir: Sion und Umgebung, Domaine Les Balettes

Degustationsnotiz: satte dunkle Farbe mit violettem Schimmer; beeriges Bukett, schwarze Kirschen, angenehme vegetabile Noten; gerbstoffreicher Wein, der in der Jugend etwas turbulent wirkt, sich mit der Zeit aber viel Finesse entwickelt

Kulinarischer Einklang: weisses und rotes Fleisch, Geflügelwild, Reb- und Perlhuhn, Wachteln, Tauben, Käseplatte

Lagerfähigkeit: 2 - 6 Jahre

Genusstemperatur: 14 - 16 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME DOMAINÉ

Cuvée Rouge Barrique AOC Valais

Cépages: Pinot, Merlot, Syrah

Terroir: Domaine Clos du Château, Sion,
Grimisuat

Dégustation: robe d'un rouge profond, brillance ;
nez boisé, légèrement vanillé, notes à la fois
fruitées et épicées ; en bouche, belle complexité ;
vin tannique et structuré, riche et corsé, longue
persistance, vin de garde

Accompagnement: viandes rouges, filet
d'agneau ou de bœuf, charbonnade, mets de
chasse, fromages

Conservation: à ne pas consommer trop jeune,
le vin doit « digérer » son passage dans les fûts
de chêne, il atteint son apogée après 2 à 3 ans
de bouteille

Température de service: 14 - 16 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl | 300 cl





GAMME DOMAINNE

Cuvée Rouge Barrique AOC Valais

Rebsorten: Pinot, Merlot, Syrah

Terroir: Domaine Clos du Château, Sion,
Grimisuat

Degustationsnotiz: leuchtende, dunkelrote Farbe; Bukett mit dezentem Holz- und Vanilleduft, fruchtige und würzige Noten; vollmundig, mit gut strukturiertem Gerbstoff, saftig und reichhaltig, langer Abgang, Lagerwein

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, Lamm- oder Rindsfilet, Charbonnade, Wildgerichte, Käse

Lagerfähigkeit: nicht zu jung trinken. Erreicht das Optimum nach 2 bis 3 Jahren Lagerung

Genusstemperatur: 14 - 16 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl | 150 cl | 300 cl





GAMME TRADITION

Sans Culotte, Fendant, AOC VALAIS

Cépage: Chasselas

Terroir: Sion et environs

Dégustation: jaune pâle, légèrement perlé, nez floral rappelant la vigne en fleur, frais, fruité, harmonieux en bouche, bel équilibre entre l'acidité et la richesse du vin

Accompagnement: apéritif, entrées fines, huîtres, poisson d'eau douce, mets au fromage, raclette, fondue

Conservation: s'apprécie de préférence jeune

Température de service: 8 - 10 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME TRADITION

Sans Culotte, Fendant, AOC VALAIS

Rebsorte: Chasselas (Gutedel)

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: hellgelb, leicht perlend; blumiges Bukett, das an blühende Reben erinnert; frisch, fruchtig und süffig im Gaumen, schönes Gleichgewicht Säure - Fülle

Kulinarischer Einklang: zum Aperitif, mit feinen Vorspeisen, Austern, Süßwasserfische, Käsegerichte, Raclette, Fondue

Lagerfähigkeit: sollte am besten jung getrunken werden

Genussttemperatur: 8 - 10 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME TRADITION

Coquet, Gamay AOC VALAIS

Cépage: Gamay

Terroir: Sion et environs

Dégustation: couleur rubis clair avec de légers reflets violacés, fruité explosif de myrtilles, mûres; vin souple, peu tannique, friand et harmonieux en bouche, structure légère

Accompagnement: volaille, charcuterie, rôti de porc ou de veau, fromages

Conservation: se boit jeune, mais se garde sans problème 2 à 4 ans

Température de service: 12 - 14 °C

Contenance: 37.5 cl | 75 cl





GAMME TRADITION

Coquet, Gamay AOC VALAIS

Rebsorte: Gamay

Terroir: Sion und Umgebung

Degustationsnotiz: helles rubinrot mit leicht violettem Schimmer; explosives, fruchtiges Bukett, Heidelbeeren und Brombeeren; geschmeidiger Wein, nicht sehr tanninhaltig, süffig und harmonisch, angenehm leichte Struktur

Kulinarischer Einklang: Geflügel, Wurstwaren, Schweins- oder Kalbsbraten, Käse

Lagerfähigkeit: jung zu trinken, aber übersteht problemlos eine 2 - 4 jährige Lagerung

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 37.5 cl | 75 cl





GAMME TRADITION

Grand Carré, Dôle de Sion AOC VALAIS

Cépages: Pinot noir, Gamay

Terroir: Sion

Dégustation: robe rubis, brillante; nez de petits fruits rouges, fin, élégant, frais; en bouche, belle harmonie entre le fruité et une structure plutôt légère, tannins souples et élégants, vin léger et friand

Accompagnement: vin rouge particulièrement bien adapté à l'apéritif, facile à harmoniser avec la plupart des mets, compagnon idéal des charcuteries, saucisses et jambons

Conservation: se boit jeune, se conserve sans problème 2 à 3 ans

Température de service: 12 - 14°C

Contenance: 75 cl





GAMME TRADITION

Grand Carré, Dôle de Sion AOC VALAIS

Rebsorten: Pinot Noir, Gamay

Terroir: Sion

Degustationsnotiz: leuchtendes Rubinrot; Bukett mit Düften, die an rote Beeren erinnern; fein, elegant, frisch im Gaumen, Harmonie zwischen Frucht und einer eher leichten Struktur, eleganter, geschmeidiger Gerbstoff, leichter, süffiger Wein

Kulinarischer Einklang: besonders gut zum Aperitif, paart sich leicht zu vielen Gerichten, idealer Begleiter von Wurstwaren, Würsten oder Schinken

Lagerfähigkeit: jung zu geniessen, kann aber problemlos 2 - 3 Jahre gelagert werden

Genusstemperatur: 12 - 14 °C

Inhalt: 75 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée 1858, Rouge AOC VALAIS

Cépages: Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, Merlot

Dégustation: vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité

Accompagnement: viandes, côte de boeuf, Châteaubriand, racks d'agneau, mets de chasse, fromages en tous genres et aussi simplement pour le plaisir de boire un grand vin

Conservation: à apprécier dès aujourd'hui et dans les 10 prochaines années

Température de service: 16 - 18 °C

Contenance: 75 cl | 150 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée 1858, Rouge AOC VALAIS

Rebsorten: Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, Merlot

Degustationsnotiz: zu Ehren des 150. Jubiläums von Charles Bonvin kreiert. Tiefe, dichte Farbe mit fast schwarzem Schimmer; fruchtig, Kirschendüfte, dezente Holznoten; vollmundiger, fleischiger Cru, schöner Gerbstoff; ein bereits harmonischer Wein mit grossem Potenzial

Kulinarischer Einklang: Fleisch, Côte de Boeuf, Chateaubriand, Lammracks, Wild, allerlei Käse

Lagerfähigkeit: genussreife ab heute und während der nächsten 10 Jahre

Genusstemperatur: 16 - 18 °C

Inhalt: 75 cl | 150 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée 1858, Blanc AOC VALAIS

Cépages: Petite Arvine, Heida, Amigne

Dégustation: vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858. Provenant de vieilles vignes de cépages autochtones, les raisins sont vendangés séparément avant de subir une macération pré-fermentaire. La fermentation et l'élevage sur fines lies se font ensuite en fûts de chêne neufs. Elégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu

Accompagnement: vin de gastronomie, mets fins et poissons, viandes blanches, fromages et aussi simplement pour le plaisir de boire un grand vin blanc

Conservation: à apprécier dès aujourd'hui et dans les 10 prochaines années

Température de service: 10 - 12°C

Contenance: 75 cl | 150 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée 1858, Blanc AOC VALAIS

Rebsorten: Petite Arvine, Heida, Amigne

Degustationsnotiz: ein Klassewein, der zu Ehren der Pioniere, die die Firma im Jahr 1858 gründeten, kreiert wurde. Die aus alten einheimischen Reben stammenden Trauben wurden separat geerntet. Das Traubengut erfährt vor der Gärung eine Kalmazeration. Die Gärung erfolgt dann auf der feinen Hefe in neuen Eichenfässern. Elegant und dicht, mit fruchtigen Aromen. Im Gaumen vollmundig und vielschichtig. Ein körperreicher Wein

Kulinarischer Einklang: ein Gastronomiewein, der sich hervorragend zu feinen Fischgerichten, weissem Fleisch oder Käse paart. Oder der sich auch ganz einfach aus Freude an einem grossartigen Weisswein geniessen lässt

Lagerfähigkeit: ein Wein, der sofort oder innert den nächsten 10 Jahren zu geniessen ist

Genusstemperatur: 10 - 12°C

Inhalt: 75 cl | 150 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée Or, Grain Noble confidenCiel AOC VALAIS

Cépages: Sylvaner, Marsanne, Amigne

Dégustation: couleur or, arômes complexes marqués par le côté botrytisé, fruits confits, ananas, abricot, mangue, coing ; notes de miel ; nectar riche et doux avec finesse et fraîcheur dues au parfait équilibre douceur – acidité

Accompagnement: vin de dessert, accompagne à merveille une tarte tatin ; également fort apprécié avec le foie gras et les fromages très personnalisés tels que le Roquefort ou les vieux fromages du Valais

Conservation: extraordinaire potentiel de garde, plus de 10 ans

Température de service: 6 - 8 °C

Contenance: 50 cl





GAMME SUPER VALAISAN

Cuvée Or, Grain Noble confidenCiel AOC VALAIS

Rebsorten: Sylvaner, Marsanne, Amigne

Degustationsnotiz: sattes Goldgelb, vielschichtiges Bukett, von der Edelfäulnis gekennzeichnet, kandierte Früchte, Ananas, Aprikosen, Mango, Quitten, Honig; ein reichhaltiger, süßer Nektar, der sich dank ausgewogenem Zucker-Säureverhältnis elegant und frisch zeigt

Kulinarischer Einklang: Dessertwein, Tarte Tatin, ideal mit Gänseleber oder Blauschimmelkäse, vollreife Käse

Lagerfähigkeit: Edelsüßwein mit über 10-jähriger Lagerfähigkeit

Genusstemperatur: 6 - 8 °C

Inhalt: 50 cl

