

Les vins nominés de Provins.

MAÎTRE DE CHAIS

GRAINS DE MALICE VALAIS AOC 2006

Cépages: Marsanne Blanche et Pinot Gris

Vinification: Elaboré selon les normes de la charte Grain Noble ConfidenCiel. Fermentation et élevage de 12 mois en barriques.

Caractère: Vin liquoreux, arômes subtils et complexes de fruits confits, typiques des raisins botrytisés, belle persistance aromatique au palais. Un vin qui conjugue puissance et finesse.

Température de service: 8-10° C.

Recommandation: Vin de dessert par excellence, il fera également merveille avec du foie gras ou du Roquefort.

Garde: Vin de garde liquoreux qui se bonifiera pendant de nombreuses années.



Les vins nominés de Provins.

CRUS DES DOMAINES

DOMAINE TOURBILLON AOC 2004

Situation: Sises entre les collines de Valère et de Tourbillon, ces parcelles d'Ermitage sont idéalement exposées pour élaborer ce vin liqueux, digne représentant de la charte Grain Noble ConfidenCiel.

Cépage: Ermitage Grains Nobles

Vinification: La vendange surmaturée sur souches est tributaire des conditions météorologiques du millésime. Selon les années, cette surmaturation se fait très lentement. Il faut parfois attendre les premières gelées pour voir se développer le botrytis cinerea, véritable révélateur des saveurs des Grains Nobles. Lorsque les grappes ont atteint la concentration voulue avec un optimum de 150° Oechsle, la vendange est pressurée délicatement. Le moût est mis à fermenter dans des barriques neuves. L'élevage en fût se prolonge durant plus de deux ans.

Caractéristiques: Robe aux reflets mielleux et jaune paille. Nez complexe avec des arômes confits de coings et d'abricots.

Accords gastronomiques: Vin de dessert par excellence, accompagne également foie gras ou roquefort.

Température de service: 8 – 10°C.

Garde: Vin de garde se bonifiant pendant de nombreuses années.



Les vins nominés de Provins.

CRUS DES DOMAINES

CLOS CORBASSIÈRES AOC 2004

Situation: Vignoble en terrasses, exposé plein sud, idéalement situé aux portes de Sion, au lieu-dit Corbassières.

Cépages: Pinot Noir, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cornalin et Humagne Rouge

Vinification: Les raisins, cueillis à maturité optimale sont vinifiés ensemble déjà lors de la première fermentation. Afin d'extraire un maximum de saveurs et de tanins, la macération se poursuit pendant un mois. Après écoulage, cette cuvée est mise en barriques neuves pour une durée de 24 mois. Un séjour en cuve d'une année va compléter sa maturation.

Caractéristiques: Vin fin d'une complexité aromatique intense. Son bouquet est caractérisé par des notes de baies sauvages et de myrtilles. En bouche, sa structure corsée, alliée à une belle acidité, lui assure un grand potentiel de garde.

Accords gastronomiques: Accompagne idéalement les viandes rouges et le gibier.

Température de service: 13 – 15°C.

Garde: vin se bonifiant avec les années.



Les vins nominés de Provins.

LES TITANS

DÉFI BLANC
2006

Cépages: Muscat et Pinot Gris.

Caractéristiques: C'est à une altitude de 1'500 mètres, dans une galerie de 300 mètres de profondeur, que ce vin a atteint sa maturité en barriques avant d'être mis en bouteille. Assemblage de Muscat et de Pinot Gris, il trouve son juste équilibre entre la rondeur et l'acidité. Puissant, il dégage de magnifiques notes de fleurs blanches.

Accords gastronomiques: Accompagne idéalement les poissons, les crustacés et les plats exotiques.

Température de service: 12°C.

Garde: 5 ans.

