

# Présentation des vins



## VIN BLANC

### **Petite Arvine « Le Patricien »** Cordonnier & Lamon AOC

La Petite-Arvine a franchi les Alpes du temps de l'invasion romaine. S'adaptant au fil des siècles aux conditions valaisannes, elle avait cependant quasiment disparu de notre vignoble, remplacée par le Fendant, plus productif et moins pourrissant. Elle a aujourd'hui retrouvé la place qui est la sienne et réjouit le vigneron par sa finesse et son nez délicat d'agrumes. Sa vivacité en fait un vin d'apéritif idéal, ou accompagne également un plat d'huîtres, voire des hors-d'oeuvres.

A consommer entre 12 et 14°C. Bouteille 75 cl.

### **Amigne « Le Patricien »** Cordonnier & Lamon AOC

Appartenant à la familles des cépages autochtones introduits à l'époque romaine, l'Amigne s'est merveilleusement adaptée aux terrasses sierroises. Plutôt féminin dans sa jeunesse avec ses fragrances d'agrumes et sa douce sensualité, les années lui confèrent une robe dorée soutenue par des arômes de miel. Elle accompagne à merveille des desserts légers dans sa jeunesse (tarte aux abricots, sorbets exotiques), alors que de vieux fromages ou des bleus lui seyant à merveille avec l'âge.

A consommer entre 12 et 14 oC.

## VIN ROUGE

### **Diolinoir « Le Patricien »** Cordonnier & Lamon AOC

Cépage créé en 1970 par le Dr Henri Wuilloud, ses ascendants sont le Pinot noir et un cépage unique valaisan : le vieux rouge de Diolly. Ce dernier a doté le Diolinoir d'une robe rubis profonde, alors que le Pinot noir lui a transmis sa structure tannique, donnant un vin à la fois puissant, épicé et corpulent. Son potentiel de garde est à la hauteur de sa formidable concentration : 8 à 10 ans sans conteste. Le vin se mariera adéquatement avec des entrecôtes de cheval ou un filet mignon de boeuf.

A consommer entre 16 et 18 °C. Bouteille 75 cl.

### **Cornalin « Le Patricien »** Cordonnier & Lamon AOC

Le Cornalin est un cépage dont l'introduction remonte au temps des Romains. Un écrit atteste de sa présence dans notre vignoble en 1313 déjà, alors appelé "Neyrum". De culture délicate et irrégulier dans sa production, il a trouvé dans nos terrasses un terrain de prédilection. Le Cornalin y donne un vin puissant, charpenté et aux arômes de cerise noire. Après 8 à 10 ans de garde, il accompagnera à merveille des steaks de bœuf ou des rôtis à la sauce aux morilles.

A consommer entre 16 et 18 °C. Bouteille 75 cl.



## De l'art dans l'étiquette

*L'étiquette est illustrée par une peinture de Stéphane Bichsel, artiste de Tramelan.*

*Au dos de l'étiquette, une contre-étiquette avec logo du HCT indique la spécificité des vins.*

