



VALAIS – LE PLUS GRAND CANTON VINICOLE DE SUISSE

ORIGINE
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE BLANC
VALAIS AOC
DOMAINES ROUVINEZ

Ce vin blanc est doté d'une robe de couleur jaune clair. Le nez est captivant et séduisant, promettant une belle découverte en bouche. De subtiles notes d'agrumes et de mangue, typiques des spécialités valaisannes, effleurent délicatement le palais. Gourmand, sapide, plein de malice, ce vin possède une belle fraîcheur et une parfaite concentration. Très belle persistance, longue et savoureuse. Il accompagnera à merveille les asperges, les belles salades d'été fraîches et croquantes et le poisson d'eau douce nappé d'une fine sauce au citron.

Cépages: heida, petite arvine, silvaner



75 cl **14.90** au lieu de 16.50



SWISS WINE
VALAIS



Dès le jeudi sur Internet: prodega.ch

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue.
 Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.



DOMAINES ROUVINEZ

La famille Rouvinez possède des vignobles en Valais depuis plus de 70 ans. Actuellement, le vignoble est géré par la troisième génération de Rouvinez elle-même. Pour Frédéric, Véronique et Philippe, la préservation à long terme des vignobles et l'utilisation de méthodes agricoles avancées sont extrêmement importantes. C'est pourquoi ils ont entamé la transition vers la viticulture biologique. Chaque année, les moutons à nez noir du Valais sont autorisés à paître dans les vignobles pendant quelques semaines entre mars et avril. De cette façon, le sol est soigné en toute sérénité et en parfaite harmonie avec la nature. C'est de là que vient la marque «Nez Noir», sous laquelle les vins biologiques ont été lancés.



ORIGINE
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE ROSÉ
VALAIS AOC
DOMAINES ROUVINEZ

D'emblée on est ébloui par son éclat; une brillante couleur rose coque de litchi. Au nez, il délivre des senteurs de baies des bois sauvages comme la framboise et la fraise. Elles sont délicatement enrobées de notes exotiques telles que la mangue ou le fruit de la passion.

Cépages: gamaret, merlot, syrah



75 cl **16.50**



ORIGINE
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE ROUGE
VALAIS AOC
DOMAINES ROUVINEZ

Les parfums de cassis et de fraises mûries à point sont rehaussés de senteurs d'épices douces et délicatement fumées. En bouche, le vin est ample, concentré et garde la finesse de ses arômes. La finale est longue et savoureuse. Un cru gourmand qui laisse une sensation de pur bonheur!

Cépages: gamaret, merlot, syrah



75 cl **16.50**



LES FILS DE CHARLES FAVRE

Charles Favre et ses trois fils ont fondé «La Petite Maison des Grands Vins» en 1944. Toujours familiale et domiciliée au cœur de Sion, cette entreprise innovante sait enrichir de nouveautés ses marques traditionnelles et bien établies, comme «La Dame de Sion».

DAME DE SION VALAIS AOC LES FILS DE CHARLES FAVRE

L'apéro par excellence! Très racé et avec une acidité parfaite au palais, ce fendant fruité enthousiasme par sa grâce et son élégance.

Cépage: chasselas

70cl **9.90** au lieu de 11.90



HURLEVENT JOHANNISBERG VALAIS AOC LES FILS DE CHARLES FAVRE

Un Silvaner – en Valais «Johannisberg» – de première classe: des arômes de pêche blanche, suivis par des notes fraîches et florales. Merveilleusement doux en bouche, mais concentré et avec beaucoup de charme. Quoi de mieux pour accompagner du poisson fumé?

Cépage: silvaner

75cl **11.90** au lieu de 14.40



FAVI ASSEMBLAGE ROUGE VALAIS AOC LES FILS DE CHARLES FAVRE

Cinq cépages rouges réunis au sein de cette composition valaisanne très réussie. Fruité, élégant, bien équilibré, c'est ainsi que le «Favi» séduit – le plaisir d'une dégustation simple et des plus agréables en toute circonstance.

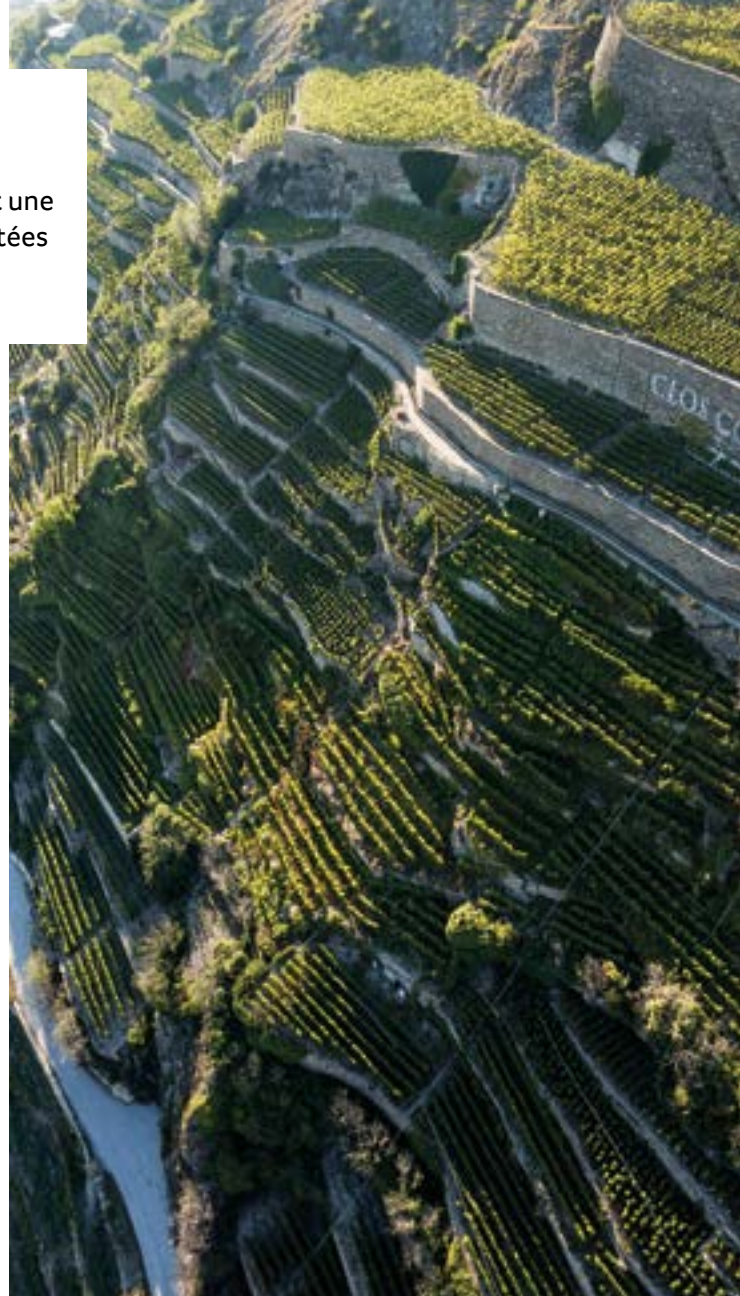
Cépages: diolinoir, gamaret, humagne rouge, pinot noir, syrah

75cl **15.90**



DOMAINE CHEVALIERS

Les raisins du «Domaine Chevaliers» prennent le soleil sur les vignes de Salquenen depuis 1936. Avec passion, inspiration et une expérience confirmée, des vignes pleines de vitalité sont plantées et cultivées sur un sol privilégié pour chaque cépage.



VINS DES CHEVALIERS JOHANNISBERG VALAIS AOC

Corps jaune aux reflets dorés. Au nez, il rappelle les amandes amères et les épices douces avec des notes discrètes de pétale de rose. En bouche, il est épicé et puissant. Finale persistante.

Cépage: silvaner



75 cl **13.90** au lieu de 16.60

VINS DES CHEVALIERS DÔLE VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Rouge grenat clair. Nez de baies avec des composants épicés. En bouche, fruité, corps équilibré et léger, tanins moyens, finale longue et épicée.

Cépages: pinot noir, gamay et gamaret



75 cl **12.90** au lieu de 15.90

VINS DES CHEVALIERS PINOT NOIR VALAIS AOC

Rouge rubis éclairci typique du pinot noir, arômes expressifs de framboise, de thé noir et de genièvre. En bouche, un fruit dense, bien structuré avec des tanins mûrs, beau Pinot Noir valaisan.

Cépage: pinot noir



75 cl **17.50**



MAISON GILLIARD

Fondée en 1885, la Maison Gilliard est la tradition du vin valaisan sous son meilleur jour. Le Fendant, «Les Murettes», est depuis 1921 une véritable icône du vin suisse. Aujourd'hui, une bonne cinquantaine d'hectares de vignes sont cultivés, dont des parcelles aux noms évocateurs tels que «Clos du Mont» ou «Clos de Cochetta».

PORTE DE NOVEMBRE ROSÉ VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Des arômes de pêche et d'abricot dominent le bouquet. Délicieuse sensation de moelleux au palais. La finale agréablement souple, soulignée par des notes légèrement sucrées, est la signature reconnaissable entre toutes de ce rosé Porte de Novembre.
Cépage: pinot noir



75 cl **16.90**

PORTE DE NOVEMBRE ASSEMBLAGE ROUGE VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Grâce à son élégance et son caractère fort, ce digne nouveau venu de la famille Porte de Novembre allie délicatement le charme gouleyant d'un vin doux à la puissance des fruits noirs. Malgré sa fabrication traditionnelle, il donne une sensation de grande modernité.
Cépages: diolinor, pinot noir, surmaturé, syrah



75 cl **16.90**

DÔLE DES MONTS VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Le classique du Valais: la grâce du gamay s'harmonise parfaitement avec la vivacité du pinot. La bouche soyeuse et douce et l'acidité agréablement fraîche caractérisent ce vin valaisan particulièrement agréable.

Cépages: pinot noir, gamay



75 cl **11.90** au lieu de 13.60

LES MURETTES FENDANT VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Un classique à part entière: jaune clair lumineux, bouquet puissant au caractère minéral siliceux. Ample et souple en bouche. Finale aromatique rafraîchissante. Tout ce qu'on attend d'un Fendant!
Cépage: chasselas



75 cl **14.90**

GERMANIER

La Cave du Tunnel de Germanier, fondée en 1968, est située au cœur du Valais. Outre une grande variété de cépages connus dans le monde entier, elle accorde une attention toute particulière aux cépages autochtones du Valais, en particulier au cornalin. Les vins «Clavien» reflètent le caractère de chaque cépage et sont imprégnés de l'excellent terroir des vignobles. Leur qualité et leur prix rendent ces vins particulièrement intéressants pour le secteur gastronomique.

CLAVIEN PETITE ARVINE VALAIS AOC

Les notes d'abricot et de mangue font tout le charme de son bouquet exotique. Bien équilibré, modérément corsé, avec en finale la pointe de sel typique de ce cépage valaisan.

Cépage: petite arvine

75 cl **11.60**



CLAVIEN BRUT MILLÉSIMÉ VALAIS AOC

100% chardonnay, c'est la base de l'excellente qualité de ce «mousseux» du Valais. De fines notes de noisette et une touche de toast déterminent le bouquet. En bouche, une subtile note de miel vient s'ajouter. Le perlage est doux et durable. Toujours un plaisir à l'apéritif: jugez-en par vous-même.

Cépage: chardonnay

75 cl **15.90**



CLAVIEN CORNALIN VALAIS AOC

Cette variété valaisanne indigène montre dans ce vin rustique – et c'est un éloge – toutes ses qualités uniques: une robe rouge rubis aux reflets violets, un bouquet en-censé de baies et de cerises griottes, intense, bien structuré et discrètement âpre en bouche. Convient à merveille avec les fromages bien affinés.

Cépage: cornalin

75 cl **9.90** au lieu de 11.80



PROVINS

Provins démontre de manière magistrale que l'envergure n'exclut pas la qualité. Provins sait comment mettre sur le marché des vins qui sont parmi les meilleurs dans diverses catégories. Les vins de la ligne «Grand Métral» figurent parmi les best-sellers du secteur gastronomique suisse et séduisent par leur style net, fruité et frais. Ce sont des vins qui rendent hommage à leur origine mais aussi à leur variété.

GRAND MÉTRAL HEIDA VALAIS AOC PROVINS

Des arômes frais d'agrumes et de mangue. De délicates nuances, une acidité rafraîchissante et un corps d'intensité moyenne se portent garants d'une dégustation des plus agréables. Un vin blanc de caractère, parfait avec du poisson et des fruits de mer.

Cépage: heida

75 cl **14.90** au lieu de 16.90



GRAND MÉTRAL ŒIL-DE-PERDRIX VALAIS AOC

Arômes fins et complexes de fruits frais, équilibré en bouche, agréable touche d'acidité en finale.

Cépage: pinot noir

75 cl **10.90** au lieu de 12.90



GRAND MÉTRAL HUMAGNE ROUGE VALAIS AOC PROVINS

Un vin rouge grenat, bien équilibré et fruité. Au nez, il présente des arômes assez puissants de griottes et de cassis. En bouche, ce vin est aromatique et sec, avec de beaux tannins et une agréable fraîcheur. Structure harmonieuse, souple et moyennement corsée.

Cépage: humagne rouge

75 cl **15.90**





Chai du Baron

Cette jeune entreprise fondée en 2019 par Patrice Walpen, fait d'ores et déjà partie de l'élite valaisanne. À Bramois, en Valais central, 15 hectares de vignes sont exploités, pour la plupart situés sur les terrasses ensoleillées des communes de Clavau, Molignon et Uvrier. Le secret de la qualité des vins «Chai du Baron» réside dans cette combinaison entre les meilleurs raisins cultivés sur des sites de premier plan et une vinification professionnelle capable d'allier tradition et techniques modernes.

LÉON MOUSSEUX VALAIS AOC CHAI DU BARON

Jaune clair brillant avec des reflets verts. Le nez révèle de fines notes de pomme bien mûre, de poire et de pain grillé. Pêche blanche, prune, coing et de fines nuances d'amande viennent égayer la bouche.

Cépages: chasselas, savagnin



75 cl **12.90** au lieu de 14.50

LÉON FENDANT VALAIS AOC CHAI DU BARON

C'est un chasselas au nez fruité et sympa, à la bouche équilibrée, marquée par une fraîcheur désaltérante. Il est en parfaite harmonie avec des mets aromatiques et gras. Toutes ces subtilités font de ce vin le partenaire idéal de vos apéritifs.

Cépage: chasselas



75 cl **12.90**

CHAI DU BARON PINOT NOIR VALAIS AOC

Robe somptueuse entre satin et rubis. Envoûtant d'élégance au nez présentant une note de framboise sauvage, d'écorce et de sous-bois. Une entrée en bouche discrète précède l'ouverture semblable à celle d'un bouquet de roses. Ensorcelant d'élégance et d'harmonie. Un adroit assemblage de divers terroirs valaisans et sélections de pinot noir.

Cépage: pinot noir



75 cl **14.90** au lieu de 16.90