



Le vin des Reines® Rosé
Elégance®

Dégustation

Robe saumonée, notes de fruits exotiques, belle vivacité, grande fraîcheur.

Gastronomie

vin d'apéritif qui accompagne également bien la cuisine chinoise, accompagne bien les poissons et toutes les viandes blanches et les fromages à pâte molle

Artisans du vin

ANTOINE & CHRISTOPHE BÉTRISEY
ST-LEONARD - VALAIS



Fiche de présentation des vins



Sauvage® Humagne Rouge

Dégustation

Vin typé de caractère rustique et sauvage, tannins moelleux déjà bien fondus, saveur marquée de cerise noire, d'airelles et de petits fruits de la forêt avec une note d'écorce de chêne.

Gastronomie

Accompagne idéalement la chasse, les viandes rouges et les fromages



Réserve de l'Eleveur de Reines®
La Syrah de papa Jean

Dégustation

Robe d'un rouge intense et sombre ; nez puissant, sauvage où se mêlent des senteurs de poivre, de cassis, de cerises noires et de mûres; en bouche, on retrouve ces mêmes arômes, le vin est tannique, structuré, robuste et riche; il atteint toute sa plénitude après quelques années ; il devient alors élégant, capiteux, velouté et puissant.

Gastronomie

Accompagne idéalement la chasse, les viandes rouges et les fromages.





Blanc des Reines® Chasselas en Capitale®

Dégustation

Vin élégant et fin, complexe sur les fruits exotiques, ananas, vin harmonieux, très dynamique frais, petite minéralité fine qui rehausse le caractère final

Gastronomie

Vin d'apéritif par excellence, viande séchée, saucisses



Sonville® Johannisberg

Dégustation

Vin corsé, au nez intense, riche et complexe, d'une noblesse naturelle. En bouche il développe un velouté et une onctuosité ; fruité et délicat il évolue sur une note d'amande.

Gastronomie

Apéritif, asperge, salade de champignons, poissons, crustacés, choucroute, fromage à pâte molle.



Belle Vie® Gamay

Dégustation

Robe rouge soutenue avec des reflets violacés, nez intense, fruité (framboise, fraise, cerise) ; en bouche on retrouve ce côté fruité vif, une belle acidité, avec une belle touche tannique.

Gastronomie

accompagne bien les viandes blanches (volaille, veau), les charcuteries, plateau de fromage. Pour les amateurs de vin rouge à l'apéritif: le cépage idéal.



Cana® Pinot Noir

Dégustation

Robe rouge rubis, bouquet typé, corsé, rappelant les petits fruits (cerise, framboise), en bouche il est noble et puissant, il présente des notes poivrées, une grande complexité, un bel équilibre fruit – tannin – alcool.



Graine de Champion® Petite Arvine

Dégustation

Nez ample, parfum de fruits exotiques (pamplemousse, citron vert), de fleurs de glycine; vin puissant, viril, fruité, d'une grande complexité, finale salée, très longue persistance des arômes en bouche.

Gastronomie

Vin d'apéritif, de dessert, il accompagne très bien les poissons, les crevettes, les huîtres, les terrines de poissons, les volailles. Fromages d'alpage, tomme, fromages salés.



Douceur Capricieuse®

Dégustation

Vin fruité, floral, ample, gras, bel équilibre harmonieux, présence de sucre résiduel (env. 80g/l)

Gastronomie

Vin de dessert, accompagne à merveille un foie gras, éventuellement à l'apéritif, ou à tout moment pour se faire plaisir



Sang de Reine®

Dégustation

Couleur rubis soutenue, nez ample, fruité, en bouche une belle structure, tanins fins, belle harmonie.

Gastronomie

Accompagne bien les viandes rouges, les volailles et les fromages.



Conquête®

Dégustation

Vin très complexe, suave et mûr. Bouche magnifique, très veloutée et profonde, fruit présent avec une finale tannique très fine. Un grand parmi les grands pour les gourmands.

Gastronomie

un vin de gastronome, viande rouge, fromage...