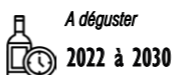


# 12 CORS ROUGE

## Cave du Vieux Village

### LE PERSPICACE



## En deux mots

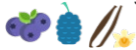
\*Assemblage d'Humagne Rouge, de Syrah et de Cornalin

Le 12 Cors est une des créations de Lionel depuis qu'il a rejoint la cave en 2015. C'est lui qui s'occupe de la vinification des vins rouges. Pour la création de cet assemblage, il a porté son choix sur des cépages qu'il affectionne particulièrement.

## Dégustation



Au nez, c'est un vin qui s'exprime pleinement avec des arômes fruités. Il y a aussi une légère touche vanillée.



En bouche, le vin est rond, gourmand et harmonieux. Les arômes fruités sont présents tout au long de la dégustation. On retrouve aussi un côté légèrement épicé et sauvage avec des tannins souples.



Fondue chinoise



Tarte aux légumes




Tomme d'alpage

# 12 CORS ROUGE

## *Cave du Vieux Village*

● LE PERSPICACE

 *Cave*  
*Noës*

 *Vignes*  
*12 ha sur le district*  
*de Sierre*

 *Les visages*  
*Jean-Pierre et*  
*Lionel Monnet*



## **Le cerf de Noës**

Le brame du cerf de Noës s'est fait entendre pour la première fois en 1984, le soir où Jean-Pierre Monnet et son père créent leur première cuvée, à partir de 500 litres d'Humagne Rouge. Comme ce cépage est réputé pour sublimer les plats de chasse, ils décident d'ajouter un cerf sur leurs étiquettes. Celui-ci deviendra le symbole de la cave du Vieux Village.

Depuis 2015, Lionel, le fils de Jean-Pierre, rejoint la meute de la cave familiale. L'entente père-fils fonctionne bien, même si, parfois, ces deux personnalités fortes ruminent chacune de leur côté. Au final, c'est toujours le sens du partage et de l'accueil qui prime. C'est pourquoi, dans la cave du Vieux Village, tout le monde y trouve sa place. Même les petits artistes locaux profitent de cet espace pour exposer leurs chefs-d'œuvre durant les caves ouvertes.

Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire d'être un grand chasseur pour apercevoir le cerf de Noës. Ce dernier orne la nouvelle bâtisse en bois de la cave du Vieux Village. Construit en 2018 pour remplacer la cave originelle, ce nouvel espace permet non seulement de faciliter la production, mais aussi de recevoir plus de personnes. Cela tombe bien, parce que, chez les Monnet, il y a toujours du monde. Et, désormais, le brame du cerf laisse sa place aux éclats de rire et aux verres qui trinquent !

