

AMIGNE GRAND CRU

Cave du Vieux Moulin

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Nous pouvons retrouver des Amignes sèches ou moelleuses. Pour les distinguer, elles sont catégorisées selon leur niveau de sucre :

1 abeille « Sèche » : de 0 à 8 g par litre. 🐝

2 abeilles « Légèrement douce » : de 9 à 25 g par litre. 🐝🐝

3 abeilles « Douce » : 25 g par litre et plus. 🐝🐝🐝

Cette Amigne Grand Cru est sèche et c'est un régal !

Dégustation



Au nez, ce sont les agrumes qui nous envoûtent. On retrouve le citron vert, le zeste d'orange et le pamplemousse. 🍊🍋🍊



En bouche, c'est un vin complexe. On retrouve à la fois une acidité tranchante et un volume important. Cela crée un très bel équilibre. Ce sont à nouveau les agrumes qui portent la dégustation. 🍊🍋🍊



Filet mignon de porc



Loup de mer en croûte de sel



Pad thai



Fromage de chèvre

AMIGNE GRAND CRU

Cave du Vieux Moulin

○ LE CONVIVAL



Quand la chenille devient Papilloud

Déjà 4 générations que la chenille devient Papilloud à la Cave du Vieux Moulin à Vétroz. L'histoire a commencé en 1927 lorsque Dionis et Adèle Papilloud décident de travailler quelques vignes. Ensuite, Léon et Odette agrandissent le commerce familial et deviennent marchands de vin. Puis, c'est au tour de Romain et son épouse Gladys de prendre le relais. Ils continuent d'acquérir des vignes et deviennent propriétaires-encaveurs. Ils transmettent leur passion à leur fils Vincent qui, aujourd'hui, vole de ses propres ailes.

Casquette sur la tête, écarteurs aux oreilles, fan de skate et de snowboard : Vincent n'est pas du genre à porter le nœud papillon. Un encaveur atypique qui représente bel et bien la nouvelle génération de la Cave du Vieux Moulin. En regardant notre Papilloud à la loupe, le renouvellement ne se voit pas uniquement dans son apparence, mais aussi dans l'innovation de la gamme de vin. Fan de l'Amigne, il la décline à toutes les sauces pour en faire des produits aussi surprenants qu'intéressants.

Tout comme ses prédécesseurs, il préfère la pratique à la théorie. En vrai autodidacte, il a formé son cocon tout seul. Aujourd'hui, il a vraiment pris son envol pour métamorphoser le Vieux Moulin en une cave haute en couleur !

