

CABERNET SAUVIGNON

Candide Bridy

● LE MONTAGNARD

 *Cépage*
Cabernet Sauvignon

 *Millésime*
2020

 *Vignes*
Bramois

 *Service*
16-18°

 *Élevage*
Inox

 *Sol*
Moraine calcaire

 *Alcool*
13.5 %

 *A déguster*
2022 à 2028

 *Production*
Reconversion Bio

En deux mots

Le Cabernet Sauvignon est un cépage originaire du sud-ouest de la France. Il connaît une large diffusion à travers le monde. On le reconnaît souvent par sa structure puissante. Il donne des vins amples et structurés avec des arômes de poivron.

Dégustation



Au nez, on retrouve bien la typicité du cépage avec des notes de poivron, d'herbe coupée, d'épice et de cassis.



En bouche, c'est un vin avec beaucoup de structure ! Son acidité et ses tannins en font un vin taillé pour la garde. On retrouve les notes de cassis et de poivron. Il y a une légère note de tabac en fin de bouche.



Gibier, viande rouge en sauce



Curry rouge de légumes



Fromage bleu

CABERNET SAUVIGNON

Candide Bridy

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
14 ha entre Chamoson et Sierre

 *Les visages*
Martine et Dominique



L'aigle devient colombe

Quel espèce d'oiseaux nous cache la cave Candide Bridy, elle qui est surnommée «Cave Birdy» par ses clients non francophones ? À première vue, c'est un aigle aux ailes déployées, comme on le retrouve sur l'écusson de la famille.

C'est d'ailleurs ce rapace emblématique qui est représenté sur les étiquettes des bouteilles depuis 1961, année où Candide décide de bâtir son nid sur les hauteurs saviésannes. Avec un domaine de 14 hectares, composé de plus de 200 parcelles, les vignes de Candide Bridy survolent le Valais central entre Chamoson et Sierre.

En 2006, c'est la couvée de Candide, Dominique et Martine, qui prennent les rênes de la cave familiale. Après une maîtrise en viticulture et en œnologie, Dominique s'occupe de la technique viticole et l'élaboration du vin. Martine utilise ses connaissances en commerce et en viticulture pour s'assurer du bon fonctionnement de la cave. Avec ces deux profils différents, la cave familiale a trouvé des ailes pour s'envoler vers de nouveaux horizons.

C'est en 2021, pour les 60 ans de la cave, qu'ils se tournent vers une production biologique. L'aigle cède alors sa place à la colombe sur les étiquettes des bouteilles pour symboliser une plus grande liberté et plus de naturalité dans le vignoble et les vins de la cave Candide Bridy.

