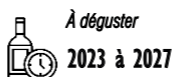
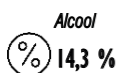


AMIGNE CLOS DES PERDRIX

Cave des Tilleuls

○ LE NOBLE



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. 🐝🐝🐝

Dégustation



Au nez, le parfum de ce vin évoque des notes d'agrumes, notamment le citron et le pamplemousse. On trouve également des arômes de fleurs blanches et d'ananas.



En bouche, ce vin complexe se distingue par sa richesse et son onctuosité, tout en conservant une belle fraîcheur grâce à une acidité qui prolonge la dégustation. Les arômes d'agrumes et de fruits exotiques se déploient avec élégance. 🍋🍍



Poulet rôti



Saumon grillé



Risotto au citron




Plateau de fromages

AMIGNE CLOS DES PERDRIX

Cave des Tilleuls

○ LE NOBLE

 **Cave**
Vétroz

 **Vignes**
4.5 ha entre Conthey,
Vétroz et Savièse

 **Les visages**
Madeline Gauye
et Laurent Héritier



L'élève dépassera-t-il le maître ?

25 ans, c'est le temps qu'a passé Fabienne Cottagnoud à élever les vins de la cave des Tilleuls à Vétroz. C'est avec son époux Marc-Henri, surnommé «Marcus», qu'ils ont créé la cave. Durant cette période, le duo partage cette passion pour la vigne et le vin, mais chacun reste le maître de sa discipline. Marcus s'occupe de tout ce qui est viticulture. Fabienne, elle, c'est Professeure Oenologie : elle laisse parler son imagination pour créer des vins d'exception. S'ajoute ensuite Laurent Héritier pour épauler le couple dans la gestion des ventes et de l'administratif. Au fil des années, la cave des Tilleuls devient une école prestigieuse et le nom de Fabienne Cottagnoud résonne au-delà des frontières valaisannes.

Cependant, après tant d'années de dévouement, Fabienne décide de prendre une préretraite bien méritée. C'est alors que, après quelques mois de recherche, Laurent découvre la perle rare : Madeline Gauye. Jeune, dynamique, talentueuse et toujours souriante, cette Hérémensarde n'a peur de rien. Après avoir décroché son Bachelor en Oenologie à la HES de Changins, elle allie voyages et expériences professionnelles au Canada, en Italie, aux États-Unis et en Nouvelle-Zélande. Aujourd'hui, Madeline est à bonne école. Elle peut compter sur Laurent pour lui inculquer les valeurs de la cave des Tilleuls.

Madeline Gauye a remplacé Fabienne Cottagnoud pour écrire sa propre histoire. Regorgeant d'idées pour le futur de la cave, nous vous conseillons de la surveiller de près, car ce n'est pas impossible qu'un jour l'élève dépasse le maître !

