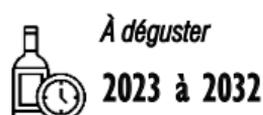
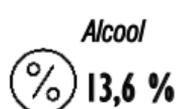
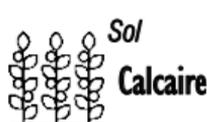


CORNALIN

Cave du Vieux Moulin

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Cornalin est un cépage capricieux à la vigne. Certaines années, la récolte est abondante, tandis que d'autres années, il offre des rendements faibles. C'est pourquoi il avait failli être abandonné dans les années 1950 au profit du Pinot Noir et du Gamay. Heureusement, certains viticulteurs se sont battus pour le sauver. Aujourd'hui, c'est un cépage emblématique du Valais.

Conseil : si bu dans la jeunesse, carafier 30 minutes

Dégustation



Nez Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges (framboise, cerise) et d'épices (girofle, réglisse).



Bouche En bouche, le vin est élégant et puissant. Il monte en puissance pendant la dégustation. On retrouve des notes de fruits rouges et noirs. Il y a aussi un côté légèrement sauvage et des notes de tabac.



Viande
Filet de boeuf, gibier

Poisson

Végétarien
Betteraves rouges sauce chimichurri

Fromages
Fromage corsé

CORNALIN

Cave du Vieux Moulin

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Vétroz

 *Vignes*
5 ha entre Conthey et Vétroz

 *Les visages*
Vincent et Romain Papilloud



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 !

