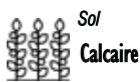


FENDANT

Pierre Dorsaz

○ LE NOBLE



En deux mots

Lors de ta prochaine balade dans les vignes, observe le feuillage. Si le sommet des feuilles est un peu rouge, pas de doute, tu te trouves dans une vigne de Fendant !

Dégustation



Au nez, on retrouve de belles notes fruitées. Il y a des notes d'abricot, de poire et de citron. 🍑 🍏 🍋



En bouche, c'est un Fendant avec de la complexité. On retrouve les notes de fruits et d'agrumes. Elles sont accompagnées d'une touche minérale. C'est un vin qui est porté par sa rondeur avec une pointe d'amertume en fin de dégustation.



Piccata de dinde



Truite fumée



Gaspacho aux tomates

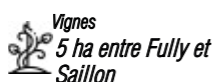


Fromage à pâte dur

FENDANT

Pierre Dorsaz

○ LE NOBLE



Amphorce !

« Passionné depuis tout jeune, étant fils de vigneron, j'ai très vite voulu faire comme mon papa; faire de ma passion mon métier » sont les mots forts prononcés par Pierre Dorsaz en 2014, au moment où il crée son exploitation agricole. En reprenant le nom que son père avait utilisé à l'époque, Pierre fait renaître la cave Les Collines. Conscient de cet héritage et admiratif du travail des générations antérieures, il opte pour une philosophie où modernité et tradition se réunissent.

Faire recours à une pratique ancestrale, c'est la décision qu'a prise Pierre depuis 2017 lorsqu'il achète 3 amphores. Les amphores, ce sont de gros contenants en forme de vase qui étaient déjà utilisés avant l'apparition des barriques. En Géorgie, dans «le berceau du vin», elles portent le nom de «qvevris» et sont consacrées à la vinification depuis les temps les plus anciens.

Fabriquées à la main par des artisans du Piémont, les amphores en terre cuite qu'a sélectionnées Pierre Dorsaz donnent à ses vins un éclat aromatique, une pureté du fruit et de la finesse aux tannins. Et quand on additionne la magie du récipient avec la force du vigneron, on se retrouve alors avec la cave les Collines AMPHORCE !

