

RIESLING

Les Bernunes

LE CONVIVIAL

Cépage
Riesling

Millésime
2023

Vignes
Sierre

Service
8-10°C

Élevage
Inox

Sol
Calcaire

Alcool
13.5 %

A déguster
2024 à 2030

Production
Intégrée

En deux mots

Originaire des régions germaniques, le Riesling est l'un des cépages blancs les plus anciens et les plus nobles d'Europe. Réputé pour sa capacité à refléter le terroir, il est aujourd'hui considéré comme un grand cépage de garde.

Dégustation



Nez Au nez, le vin se montre expressif et très typé, avec des arômes floraux marqués, notamment la rose.



Bouche En bouche, il se révèle frais et élégant, avec une légère sensation carbonique. Les arômes de rose s'expriment avec finesse, offrant une dégustation tout en délicatesse.



Viande

Émincé de veau

Poisson

Saint-Jacques snackées

Végétarien

Tarte fine aux poireaux

Fromages

Sérac

#buvonslagrappe

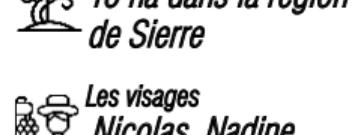
RIESLING

Les Bernunes

LE CONVIVAL



Cave
Sierre



Vignes
10 ha dans la région
de Sierre



Les visages
Nicolas, Nadine,
Lucie et Luca Zufferey



À cheval sur la qualité

Au galop ! Il faut se mettre en selle pour rejoindre les collines sierroises et découvrir le vignoble des Bernunes, un environnement naturel préservé où le paysage donne le ton. C'est dans ce petit coin de paradis que se niche la cave de la famille Zufferey. Portant le nom du lieu-dit, la Cave des Bernunes dispose d'une terrasse panoramique, d'un atelier viticole, d'un chai à barriques, d'une petite ferme et d'une superbe salle de réception où concerts et événements viennent régulièrement animer le domaine.

Fondée en 1987, la cave est tenue solidement par Nadine et Nicolas Zufferey. Depuis 2017, la relève est en marche : Lucie et Luca ont mis le pied à l'étrier pour reprendre progressivement le domaine familial. Aujourd'hui, la cave avance à un rythme soutenu, portée par un véritable travail d'équipe... et par leurs chevaux, qui prêtent leurs sabots pour cultiver les vignes dans un profond respect agronomique.

L'univers des Bernunes se distingue aussi par son identité visuelle forte : une étiquette en forme de timbre-poste, devenue la signature de la cave. Revisité par un nouvel artiste tous les deux ans, le design évolue, mais la forme reste immuable. Un clin d'œil graphique qui annonce la couleur : derrière chaque bouteille se cache un vin plus épique qu'hippique.

