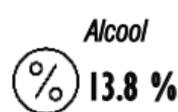
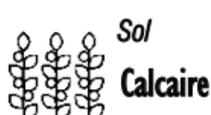


CORNALIN

Cave du Rhodan

LE PERSPICACE



En deux mots

Attention à ne pas confondre le Cornalin d'Aoste et le Cornalin du Valais... Pour faire simple :

Cornalin d'Aoste = Humagne Rouge en Valais

Cornalin du Valais = Rouge du Pays (rebaptisé Cornalin en 1972)

Ce fameux «Rouge du Pays» a failli disparaître au profit d'autres cépages plus productifs et plus simples à travailler. Aujourd'hui, c'est un cépage emblématique du Valais.

Dégustation



Au nez, ce vin se révèle très expressif, dévoilant des arômes intenses de cerise accompagnés de subtiles notes d'épices douces. 🍒 🍷 🍷



En bouche, ce vin se distingue par son élégance. Il offre une fraîcheur vive, avec des saveurs croquantes et juteuses de cerise qui dominent la dégustation. La finale est plus épicée et persistante. 🍒 🍷 🍷



Viande

Tartare de boeuf



Poisson



Végétarien

Curry de légumes



Fromages

Fromage frais

CORNALIN

Cave du Rhodan

● LE PERSPICACE

 *Cave
Salgesch*

 *Vignes
10 ha entre Salgesch et Varen*

 *Les visages
Sandra et Olivier Mounir*



Théorème du vin

À la cave du Rhodan, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 3 générations, 60 ans d'expérience, plus de 200 récompenses, dont un sacre au Championnat du monde en 1972 et le titre de meilleure cave suisse 2022. Mais quel est donc le secret de cette équation gagnante ? Une alchimie unique mêlant passion, innovation et respect du terroir, transmise de génération en génération par la famille Mounir.

Tout commence avec Edith et Leo Mounir, un couple audacieux qui, après avoir burlingué pour gagner leur vie, décide de revenir à Salquenen. Sans bagages viticoles, mais avec une soif d'entreprendre, ils débutent dans la restauration avant de se consacrer pleinement à la vigne. En 1962, ils créent la Cave du Rhodan, posant ainsi les bases d'une aventure qui ne fera que grandir. Année après année, la cave se forge une réputation, notamment en 1988, lorsque la famille Mounir contribue activement à l'émergence du concept Grand Cru, faisant de Salquenen la première commune Grand Cru de Suisse et pionnière de l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Depuis 2007, la troisième génération, incarnée par Sandra et Olivier, insuffle un nouvel élan à la cave. Forts de leur parcours dans le monde économique, ils osent une approche novatrice tout en restant fidèles à l'héritage familial. Visionnaires, ils jouent même les précurseurs en cultivant la première parcelle biodynamique du Haut-Valais. La démonstration est claire : en additionnant tradition et innovation, on obtient des vins d'exception. CQFD.

