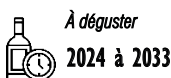
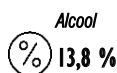


CORNALIN TRONG

Cave du Rhodan

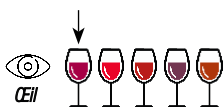
● LE PERSPICACE



En deux mots

Les raisins proviennent du Domaine Trong, qui abrite une parcelle de plus de 40 ans, l'une des plus anciennes vignes de Cornalin encore en production à Salquenen. La finesse et l'élégance de ce Cornalin peuvent être attribuées à l'âge de ces vieilles vignes.

Dégustation



Au nez, l'intensité est frappante, révélant des notes fruitées de cerise accompagnées d'arômes floraux de pivoine. 🍒🌸



En bouche, ce vin est explosif, marqué par des arômes intenses de fruits rouges, notamment la cerise et la framboise. La finale est longue, mettant en valeur des tanins fins et agréables. 🍒🍓



Magret de canard



Gnocchis de patate douce



Brie avec compotée de cerises

CORNALIN TRONG

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 de Cave Suisse en 2022. Alors, quelle formule mathématique a utilisée la famille Mounir pour obtenir de tels résultats ?

Hypothèse : L'histoire commence avec Edith et Leo Mounir. Après avoir voyagé pour gagner leur vie, ils décident de revenir s'installer à Salquenen. Partis de zéro, notre couple s'occupe d'abord d'un restaurant avant de se consacrer à la viticulture et de créer leur propre cave en 1962.

Démonstration : Dès lors, la cave du Rhodan ne cesse sa croissance exponentielle. De multiples dates clefs viennent s'ajouter à cette courbe. En 1988, par exemple, la famille Mounir participe activement à la création du concept Grand Cru. Salquenen devient ainsi la première commune Grand Cru de Suisse et la première à bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée AOC.

Conclusion : Depuis 2007, Sandra et Olivier, la 3ème génération, sont les têtes pensantes de la cave. Avec un passé dans le monde économique, ils ont osé emprunter une voie différente pour amener un plus au domaine. Sandra et Olivier jouent aussi un rôle de pionnier en cultivant la première parcelle biodynamique dans le Haut-Valais. Ainsi, quand on additionne de nouvelles compétences au savoir-faire de la famille Mounir, on se retrouve avec du vin sans égal. CQFD

