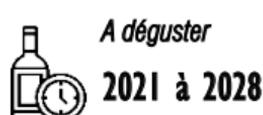
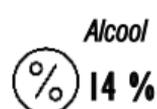
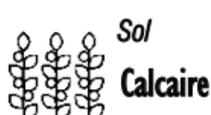


SYRAH

Cave du Rhodan

● LE PERSPICACE



En deux mots

Cette Syrah de la Cave du Rhodan reflète parfaitement la typicité de ce cépage du Rhône. On retrouve tout de suite les notes poivrées qui en sont la caractéristique principale.

Dégustation



Nez

Au nez, les épices sont très marquées (poivre noir et poivre blanc). On retrouve aussi des notes de fruits noirs. 🍷 🍇



En bouche, le vin monte en puissance. Les tannins sont fins et élégants. On retrouve les fruits noirs et on termine la dégustation sur des notes de poivre blanc qui ne s'en vont plus. 🍷 🍇 🌶️



Rack d'agneau



Aubergines gratinées



Chèvre, tête de moine, fromage d'alpage

SYRAH

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. 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

