

CUVÉE ORANGE

Vinnà Réva

LE SURPRENANT



Cépage
Assemblage



Millésime
2023



Vignes
Fully



Service
10-12°C



Élevage
Barrique



Sol
Calcaire



Alcool
14 %



A déguster
2024 à 2027



Production
Biologique

En deux mots

Assemblage de Pinot Gris et de Fendant

Le vin orange est issu de la macération des raisins blancs avec leurs peaux, selon un procédé similaire à celui des vins rouges. Cette méthode ancestrale, originaire de Géorgie, donne des vins à la robe ambrée et à la structure affirmée.

Dégustation



Oeil



Nez

Au nez, le vin dévoile des notes empyreumatiques et fumées, mêlant le caramel et la mandarine.



Bouche

En bouche, il se montre assez rond et généreux, avec beaucoup de fruit et une belle buvabilité. Les arômes d'agrumes, de caramel et de fruits secs apportent complexité et sapidité, laissant une finale persistante et harmonieuse.



Viande

Poulet rôti au paprika



Poisson

Filet de truite



Végétarien

Soupe à la courge



Fromage

Fromage de chèvre

#buvonslagrappe

CUVÉE ORANGE

Vinnà Réva

○ LE SURPRENANT



Cave

Fully



Vignes

1,5 ha entre Fully et Martigny



Les visages

Christophe Thétaz et Petr Pavlovic



Rêver pour renaître

Tous les rêves ont une fin, mais certains se prolongent et donnent naissance à des songes encore plus fabuleux. Christophe Thétaz en sait quelque chose : après avoir achevé sa formation d'œnologie et travaillé dans une grande cave, il atteint son apogée en fondant sa propre cave aux côtés de son épouse Anne-Marie. Malheureusement, ce rêve se mue en cauchemar lorsque des ennuis de santé les contraignent à changer de voie.

En 2017, après vingt ans de pause œnologique, Anne-Marie et Christophe décident d'ouvrir un nouveau chapitre en créant la cave Vinnà Réva. Ce nom mélodieux, qui signifie «vigne» en tchèque, est une idée de leur beau-fils Petr Pavlovič, qui les encourage à replonger dans l'univers enchanteur du vin.

Vinnà Réva, c'est avant tout une aventure familiale où chacun apporte ses compétences et son énergie. Sur un hectare de vigne, cultivé à la main sur des pentes escarpées et en harmonie avec les cycles lunaires, se réalise un idéal viticole. Déguster Vinnà Réva, c'est savourer une démarche empreinte de respect, d'observation, d'émerveillement et de gratitude envers la nature. Comme aime à le dire la famille d'Anne-Marie et Christophe : «À votre santé et à la santé de la Terre !»

