



PROVINS

DEPUIS 1930

LES DOMAINES

Un terroir, un vin.

Valoriser le terroir, l'histoire et le savoir-faire, voilà l'ambition de Provins en affirmant sa ligne les Domaines. Issus des plus belles vignes du Valais, ces vins racontent le sol, les murs en pierres sèches, le soleil, le vent et le labeur des hommes.

Ein Terroir, ein Wein.


Das Terroir, sowie die Geschichte und das Savoir-faire würdigen- dies ist die Motivation von Provins, die Produktlinie «Les Domaines» die Antwort darauf. Aus den schönsten Rebbergen des Wallis entstammend, wiederpiegeln diese Weine den Boden, die Trockenmauern, die Sonne und den Wind.




CLOS CORBASSIÈRES 2018 - 75CL

AOC Valais — Elevage de 24 mois en fûts de chêne


AOC Valais — 24-monatiger Ausbau in Eichenfässern

 Cornalin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc


 10-15 ans / 10-15 Jahre  16-18°C  14.3% Vol

 Ce clos d'un hectare, perché sur le coteau abrupt de Mont d'Orge, est un emblème de la viticulture valaisanne. Propriété de Provins, il est complanté de cépages autochtones et internationaux, récoltés et vinifiés tous ensemble. Son sol de schistes calcaires limoneux et son microclimat extrême confèrent à cette cuvée une densité et une finesse exceptionnelles.

Dieser Rebberg von nur gerade einer Hektare am Steilhang des Mont d'Orge ist ein Juwel des Walliser Weinbaus. Er ist seit 1987 in Besitz von Provins und mit einheimischen sowie internationalen Rebsorten bestockt, welche zusammen geerntet und vinifiziert werden. Der Boden aus kalk- und lehmhaltigem Schiefer und das ideale Mikroklima verleihen dieser Cuvée einen vollen Körper und eine einzigartige Finesse.

 Un élevage de 24 mois en fûts est nécessaire pour exprimer toutes les subtilités de ce grand terroir. Nez intense et complexe, avec des notes de fruits des bois, d'épices douces et de poivre. En bouche, des tanins fins, avec une belle structure.

Der Fassausbau während 24 Monaten ergänzt die ganze Subtilität dieses grossen Terroirs. Sein Bouquet zeichnet sich durch Noten von wilden Beeren aus. Im Mund verleiht ihm seine vollmundige Struktur verbunden mit einem schönen Säuregehalt eine lange Haltbarkeit.

 Gibier, viandes rouges.
Passt hervorragend zu Wild, rotem Fleisch und kräftigen Käsesorten.

Contient des sulfites / Enthält Sulfite