



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.

Die Weine der «Les Domaines»-Linie würdigen das Terroir, die Geschichte eines Ortes und das Savoir-faire unserer Winzer und Önologen. Aus den schönsten Rebbergen des Wallis entstammend, die an historischen Orten liegen, wiederpiegeln diese Weine den Boden, die Trockenmauern, die Sonne und den Wind.



LA SAIGNÉE DES DOMAINES 2021 - 75CL

AOC Valais — Élevé en amphores (terre cuite) et en fûts de chêne

AOC Valais — In Amphoren (Terrakotta) und in Eichenfässern ausgebaut



Diolinoir, Humagne Rouge, Cornalin



10-15 ans / Jahre



12°C



13.2% Vol



Délicatement écoulés des raisins de Corbassières, Tournelette et Combaberna, ces moûts fraîchement macérés subliment l'essentiel de chacun des Domaines. Ce rosé de saignée est le trait d'union symbolique entre ces lieux-dits historiques.

Dieser Rosé ist eine Hommage an die Güte dreier Walliser Star-Sorten, die aus den drei Top-Lagen Corbassière, Tournelette und Combaberna stammen. Sanft gepresst und dann in Terrakotta-Amphoren und Eichenfässern ausgebaut, ist ein grosser Rosé entstanden.



Des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches se mêlent aux épices boisées. La bouche concentrée et saline est digne d'un grand vin blanc.

Die Farbe ist bezaubernd pink und Nase und Gaumen werden von charmanten Düften von exotischen Früchten und weissen Blüten verführt. Im Gaumen eine schöne Komplexität und Spannung, die Lust auf einen zweiten Schluck macht. Ein Rosé mit selbstsicherer Präsenz, der sehr gut zum Essen genossen werden kann.



Cuisine japonaise, crustacés, charcuterie, cuisine méditerranéenne. Japanische Gerichte, Schalentiere, kalte Platte, mediterrane Gerichte.

Contient des sulfites / Enthält Sulfite