



Bienvenue aux Mazots du Clos du Château

Aimer avec Passion ce Valais de rudesse et de paradis, son climat de braise, ses sols arides de schistes calcaires, s'exprimant dans la remarquable minéralité des vins.

*Travailler avec Passion plus de 23 hectares de vignes dans les coteaux escarpés du Valais central, dans **une viticulture héroïque**, de vignes en terrasses, de murs en pierres sèches et de bisses.*

*Cultiver le goût et les harmonies gustatives et l'originalité à travers la diversité des anciens cépages valaisans remis à l'honneur : **Petite Arvine, Heida, Amigne, Humagne, Cornalin, etc...***

*S'investir dans des méthodes de travail intelligentes démontrant une sensibilité environnementale et préservant les équilibres naturels. Rechercher le **meilleur du meilleur** pour produire des vins de grande qualité qui depuis 1858 valorisent nos plus prestigieux terroirs, tutoyant les plus grands vins du monde.*

*Bonvin 1858 est une entreprise de taille humaine, de type familial ; une entreprise ancrée dans la durabilité qui croit en l'avenir et investit dans **une nouvelle cave au pied des vignobles de Brûlefer**.*

*Labellisée "**Valais-Excellence**", pour son attachement au Valais et son engagement sur les valeurs liées au développement durable et à la recherche d'amélioration continue, Bonvin 1858 a été honorée en 2014 du titre de **Cave Suisse de l'année**.*

Successeurs de quatre générations de pionniers, la petite équipe Bonvin se veut innovante, disponible et accueillante. La guérite Brûlefer et les Mazots du Clos du Château constituent des lieux privilégiés pour découvrir les vins de la maison.

Dégustation libre

Trois vins blancs des domaines Bonvin 1858 Fr. 9.-
Fendant Brûlefer, Plan Loggier TROIS, Petite Arvine

Six vins des domaines Bonvin 1858 Fr. 15.-
Fendant Brûlefer, Plan Loggier TROIS, Petite Arvine
Clos du Château Pinot merlot, Syrah Noble Cépage, Cuvée Rouge Barrique



**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Vins blancs

	75 cl	37.5 cl
Fendant Sans Culotte Fruité, floral, élégant	28.--	
Fendant Brûlefer Fruité, minéral et racé	31.--	15.--
Mont Fleuri, Johannisberg Fruité riche, notes d'amandes en final	37.--	
Plan Loggier, Trois, Pinot Blanc, Sylvaner, Heida Fruité intense, citronné, suave	37.--	
Heida Noble Cépage Floral, structuré équilibré	43.--	
Petite Arvine Noble Cépage Fruité exotique, agrumes, poires, complexe	45.--	23.--
Cuvée 1858 Blanc, Petite Arvine, Heida, Amigne Fruité, notes de cerise avec un léger boisé, ample et charnu	67.--	
Amigne de Vétroz Noble Cépage Fruité, onctueux, intensité persistante, légère douceur	43.--	
St. Eloi, Johannisberg doux, vendanges du 1er décembre Fruité, banane, mangue, poires, belle complexité aromatique		<u>50cl</u> 31.-
Le Must Doux, fruité aromatique, pétillant	32.--	

Vin rosé

Sortilège, Oeil-de-Perdrix du Valais Fruité, frais, structuré	31.--
--	-------

**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**



Vins rouges

	75 cl	37.5 cl
Pinot noir Terra Cotta Fruité, friand, élégant	31.--	
Clos du Château Pinot Merlot Fruit élégant, épicé, harmonieux	34.--	17.--
Humagne Rouge Noble Cépage Typé sauvage, expressif, tannins bien fondants	43.--	
Cornalin Noble Cépage Petits fruits, cerises noires, tannique	45.--	
Syrah Noble Cépage Expressif, notes d'olives, poivré, charnu	43.--	
Cuvée Rouge barrique Clos du Château Fruité, épicé, légèrement vanillé, riche, corsé	48.--	24.--
Cuvée 1858 Rouge, Cornalin, Syrah, Humagne Fruité, notes de cerise avec un léger boisé, ample et charnu	77.--	

**Pour toute commande dès 12 bouteilles
Prix départ cave avec 10% de rabais**

Boissons diverses

Fine eau-de-vie, Abricot, William	2 cl	5.50
Eau de Vie de Cuvée 1858	2 cl	6.00
Café, Thé		3.50
Jus de raisin	2.5 dl	4.50
Eau minérale Valais pétillante	5 dl	4.50

Le Menu Bacchus

Filet de truite marinée et sa garniture

Fondue Bacchus (boeuf mariné),
4 sauces, riz maison et buffet de salade

Sorbet Le Must

dès 20 pers 45.--/ pers.

Grill Party

Filet de truite marinée et sa garniture

6 sortes de viande à griller soi-même
4 sauces, riz maison et buffet de salade

Sorbet Le Must

dès 20 pers 45.--/ pers.

Le Menu Raclette

Délices du grenier valaisan

Raclette AOP Valais à discrétion

Sorbet le Must

Dès 20 pers. 45.--/ pers.