

# MENU

## *Le Clos du Château*



# LE 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.*

# LA CARTE DES VINS



## Blancs

**75 cl**

FENDANT SANS CULOTTE

28.00

Fruité, floral et élégant

PLAN LOGGIER, TROIS, PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA

38.00

Fruité intense, citronné, suave

PETITE ARVINE NOBLES CÉPAGES

45.00

Fruité exotique, agrumes, poires, complexe

CUVÉE 1858 BLANC, PETITE ARVINE, HEIDA, AMIGNE

67.00

Fruité, notes de cerise légèrement boisé, ample et charnu

CUVÉE 1858 OR, GRAIN NOBLE CONFIDENTIEL

**50cl:** 54.00

Couleur or, doux, fruits confits, miel

LE MUST

32.00

Doux, fruité aromatique, pétillant

## Rosé

**75 cl**

SORTILÈGE, OEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS

31.00

Fruité, frais, structuré

# LA CARTE DES VINS



## Rouges

**75 cl**

TERRA COTTA, PINOT NOIR

31.00

Fruité, friand, élégant

CLOS DU CHÂTEAU, PINOT ET MERLOT

34.00

Fruité, élégant, épicé, harmonieux

CORNALIN NOBLES CEPAGES

45.00

Petits fruits, cerises noires, tannique

CUVÉE ROUGE BARRIQUE

49.00

(PINOT, MERLOT, SYRAH)

Fruité, épicé, légèrement vanillé, riche, corsé

CUVÉE 1858 ROUGE

77.00

(CORNALIN, SYRAH, HUMAGNE ROUGE)

Fruité, cerises, boisé, ample et charnu

## Autres boissons

EAU DE VIE DE CUVÉE 1858 (2CL)

6.50

CAFÉ, THÉS

3.50

DAHU ZÉRO (27.5 CL)

5.00

JUS DE FRUIT DU VALAIS IRIS (25CL)

5.00

EAU MINÉRALE PÉTILLANTE VALAIS (5DL)

4.50



# NOS MENUS



## Menu Bacchus

FILET DE TRUITE MARINÉ\* ET SA GARNITURE

\*\*\*

FONDUE BACCHUS (BOEUF MARINÉ\*\*)

3 SAUCES, RIZ MAISON ET BUFFET DE SALADE

\*\*\*

SORBET "LE MUST"

## Grill Party

FILET DE TRUITE MARINÉ\* ET SA GARNITURE

\*\*\*

5 SORTES DE VIANDE\*\* À GRILLER SOI-MÊME

3 SAUCES, RIZ MAISON ET BUFFET DE SALADE

\*\*\*

SORBET "LE MUST"

## Menu Raclette

DÉLICE DU GRENIER VALAISAN\*\*

\*\*\*

RACLETTE AOP VALAIS À DISCRÉTION

\*\*\*

SORBET "LE MUST"

\* Poisson suisse  
\*\* Viande suisse  
Pain suisse

**Fr. 79.-**

**Vin compris**

**à dégustation commentée de 3 vins**