

CARMINOIR

Petite Vertu

● LE MONTAGNARD



Cépage

Carminoir



Millésime

2021



Vignes

Chamoson



Service

16-18°



Élevage

Inox



Sol

Colluvion



Alcool

13 %



A déguster

2022 à 2028



Production

Reconversion
Bio

En deux mots

Le Carminoir est un cépage issu du croisement artificiel Pinot Noir x Cabernet Franc. Il a été obtenu en 1982 au centre de recherches de l'Agroscope à Pully. C'est un cépage tardif qui a besoin des meilleures expositions pour mûrir, c'est pourquoi on le retrouve principalement en Valais et au Tessin.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, les arômes de fruits noirs se mélangent : la myrtille, le cassis, et la cerise. De légères notes épicées subliment le tout. 



Bouche

En bouche, c'est un vin qui a du corps. Il est puissant, mais reste élégant. On retrouve rapidement les fruits noirs qui nous accompagnent tout au long de la dégustation. 



Viande

Tartare de boeuf épicé, ribs de porc au barbecue



Poisson



Végétarien

Salade mexicaine : haricot rouge et guacamole



Fromages

Fromage bleu

CARMINOIR

Petite Vertu

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
**5 ha entre Chamoson
et Ardon**

 *Les visages*
**Patrick et François
Schmaltzried**



Une danse œnologique

« La Vertu ne peut être que grande » selon les membres de la famille Schmaltzried. C'est donc dans un esprit fantaisiste qu'ils ont décidé de la rendre petite : la Petite Vertu, celle qui est capable d'attirer l'œil de tous les amateurs de vin.

Le premier courtisan de cette dernière se nomme Patrick Schmaltzried. Cela fait déjà 35 ans qu'il est tombé sous le charme du domaine vitivinicole. En effet, c'est en 1987 que Patrick décide de fonder la cave familiale et tout l'univers glamour qui gravite autour d'elle. Aujourd'hui, il est le couteau suisse de l'entreprise.

En 2011, c'est François Schmaltzried, le fils de Patrick qui se fait séduire à son tour. Il s'occupe de cultiver les vignes avec galanterie et de sublimer les vins. Cette passion l'entraîne même vers une viticulture biologique depuis 2020. Non seulement François désire flatter ses propres vignes, mais il a aussi le plaisir d'enseigner le métier à l'école d'agriculture de Châteauneuf depuis bientôt douze ans.

Patrick a créé la Petite Vertu, François lui a donné un nouveau charme. Belle et ténébreuse, cette Petite Vertu est symbolisée sur les étiquettes de leurs bouteilles par une femme élégante et mystérieuse qui nous invite avec elle pour une danse œnologique envoûtante.

