

PINOT NOIR

Petite Vertu

LE RASSEMBLEUR



En deux mots

Ce Pinot Noir se situe à Chamoson au lieu-dit «Prillaz». C'est un terroir plutôt froid qui est idéal pour garder fraîcheur et vivacité dans le Pinot Noir.

Dégustation



Au nez, on retrouve la fraise sauvage, la cerise et un léger côté sous-bois.



En bouche, c'est frais et juteux. On retrouve des fruits rouges croquants comme la cerise et la fraise que l'on garde en fin de bouche. Les tannins sont fins.



Steak de porc, spaghetti bolognaise



Burger de tofu



Feta

PINOT NOIR

Petite Vertu

○ LE RASSEMBLEUR

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.

