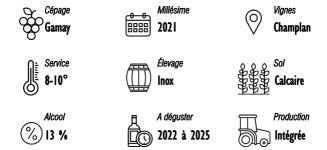
BRUNIÈRE ROSE

La Brunière





En deux mots

Ce Rosé, Christophe l'a créé pour en faire un vin gourmand, un vin de plaisir. Il a même organisé des soirées «Flamingos» où il était utilisé dans des cocktails. Pourtant ce Rosé, aux abords simples et faciles, mérite d'être dégusté. Il a d'ailleurs été médaillé à la sélection des vins du Valais en 2020.



<i>Viande</i> Roulé au jambon	Poisson Cocktail de crevettes
Végétarien Pizza végétarienne, salade d'été	Fromages Fromage frais

BRUNIÈRE ROSE

La Brunière











Impossible n'est pas Morand

Certains d'entre vous ont remué ciel et terre pour planter un joli jardin ou pour creuser une piscine devant la maison. Mais personne ne s'est démené pour avoir une patinoire sur son parking. En même temps, personne ne serait assez fou pour avoir une telle idée. Personne sauf... Christophe Morand. Ce dernier a proposé à ses clients une patinoire éphémère de 5 mètres sur 17 pour des tournois de Eisstock et des «dégustations glissantes».

Certaines caves proposent des activités oenotouristiques dans leur carnotzet ou dans une guérite au sommet des vignes. Mais, aucune d'entre elles ne propose une dégustation de vin et de raclette en rafting sur le Rhône. En même temps, aucune cave ne serait assez dingue pour organiser une expérience aussi insolite. Aucune sauf... la cave de La Brunière.

Mais alors, qui est réellement ce Christophe Morand de la cave La Brunière? Comme il nous le confie, ses amis disent qu'il n'est pas tout seul dans sa tête. Christophe, c'est un personnage extravaguant avec des idées débordantes. Mais, il est avant tout un talentueux vigneron-encaveur qui aime repousser les limites de sa cave familiale pour rassembler les gens autour d'un moment convivial et surtout... inoubliable!

