

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

FENDANT DOMAINE BRÛLEFER

31.00

Fruité, minéral et racé

MONT FLEURI , JOHANNISBERG

37.00

Fruité, riche, notes d'amandes en finale

PLAN LOGGIER, TROIS, PINOT BLANC, SYLVANER, HEIDA

38.00

Fruité intense, citronné, suave

HEIDA NOBLES CÉPAGES

44.00

Floral, structuré équilibré

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

AMIGNE DE VÉTROZ NOBLE CÉPAGE

44.00

Fruité, onctueux, intensité persistante, légère douceur

ST . ELOI, JOHANNISBERG DOUX

50cl :

34.00

Vendanges du 1er décembre. Fruité, banane, mangue, poire, belle complexité aromatique, doux

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

HUMAGNE ROUGE NOBLES CEPAGES

45.00

Typé sauvage, expressif, tannins fondants

CORNALIN NOBLES CEPAGES

45.00

Petits fruits, cerises noires, tannique

SYRAH NOBLES CEPAGES

45.00

Expressif, notes d'olives, poivré, charnu

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

JUS DE FRUIT DU VALAIS IRIS (25CL)

5.00

EAU MINERALE PÉTILLANTE VALAIS (5DL)

4.50



NOS MENUS



Menu Bacchus

FILET DE TRUITE MARINÉ* ET SA GARNITURE

FONDUE BACCHUS (BOEUF MARINÉ**)

4 SAUCES, RIZ MAISON ET BUFFET DE SALADE

SORBET "LE MUST"

Grill Party

FILET DE TRUITE MARINÉ* ET SA GARNITURE

6 SORTES DE VIANDE** À GRILLER SOI-MÊME

4 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

Fr. 79.-

Vin compris

à dégustation commentée de 3 vins