

LES MOINES

CHASSELAS DE TERROIR



SOMMELLERIE



Garde 1-2 ans



Servir à 6-8°C



Apéritif, raclette, fondue,
filets de perche



Cuve

PROFIL DU VIN



sec

sucré



fruité

floral



minéralité

LES MOINES

CHASSELAS DE TERROIR

Villeneuve Grand Cru

VIN DE TRADITION

Ce Chasselas tradition est issu de parcelles d'altitudes différentes. La complémentarité de différents climats et terroirs est le secret pour atteindre une telle complexité aromatique.

Ce vin a les caractéristiques du terroir de Villeneuve, qui donne des Chasselas empreints d'une grande minéralité tout en restant sur une grande finesse gustative. Au nez, les fruits à chair blanche alliés à une légère minéralité sont présents.

En bouche, son équilibre et sa fraîcheur tournée vers les fruits à chair blanche sont appréciées.

La vinification traditionnelle en cuve du Villeneuve Grand Cru lui confère une identité jamais reniée depuis 1870.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

70 cl vis

50 cl vis

35 cl vis

Commande en ligne

www.monvin.shop/les-moines-chasselas-de-terroir

LES MOINES

ROSÉ DE GAMAY



SOMMELLERIE



Garde 1-2 ans



Servir à 6-8°C

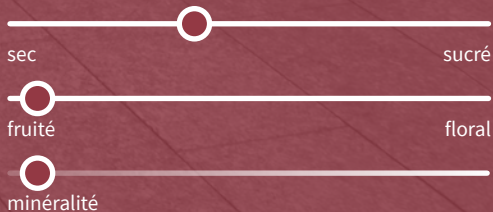


Apéritif, grillades, viandes blanches



Cuve

PROFIL DU VIN



VIN DE TRADITION

Quant à la vinification traditionnelle en cuve, elle révèle le fruité de ce vin.



LES MOINES

Je l'accorderais avec:



50 cl vis

www.monvin.shop/les-moines-rose-de-gamay

LES MOINES

CUVÉE NAPOLEON III



SOMMELLERIE



Garde 1-5 ans



Servir à 15-17°C

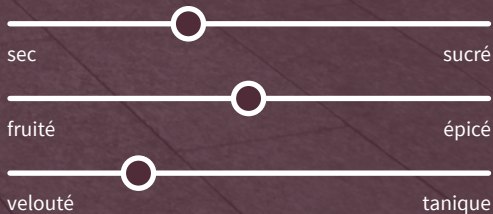


Feuilleté de champignons,
viandes en sauce



Cuve et foudre

PROFIL DU VIN



VIN DE TRADITION

En bouche, on apprécie le Cuvée Napoléon III pour son équilibre et sa subtilité, fruit du mariage entre le caractère soyeux du Gamaret et celui plus tanique du Diolinoir. Les raisins sont sélectionnés sur plusieurs parcelles de Villeneuve. La vinification traditionnelle en cuve et en foudre lui confère fruité et souplesse.



LES MOINES

Je l'accorderais avec:



35 cl vis

www.monvin.shop/les-moines-cuvee-napoleon

RIESLING

LES MOINES



SOMMELLERIE



Garde 1-4 ans



Servir à 10-12°C



Poissons de mer et crustacés,
asperges, foie gras poellé



Amphore

PROFIL DU VIN



RIESLING

LES MOINES

Villeneuve Grand Cru - "Les Martinets"

VIN DE RÉSERVE

Ce pur Riesling s'épanouit sur une parcelle située au lieu-dit "Les Martinets", sur les hauteurs de Villeneuve, dans le vallon de la Tinière. Elle jouit d'un climat ventilé.

Surnommé dans la littérature «l'éponge à terroir», notre riesling porte bien son nom. Après une légère macération pelliculaire, la vinification en amphore en terre cuite met en exergue la minéralité du vin tout en conservant sa fraîcheur, son intensité et sa pureté aromatique.

On perçoit ainsi au nez des notes d'abricots secs et d'ananas. En bouche, l'attaque est fraîche avec une pointe de douceur qui rappelle les zestes d'orange caramélisée. Puis, il évolue sur une note très minérale pour finir sur une note légèrement saline.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

50 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/riesling-les-moines

CHASSELAS VIEILLES VIGNES

CLOS DES MENNETTES



SOMMELLERIE



Garde 1-4 ans



Servir à 6-8°C

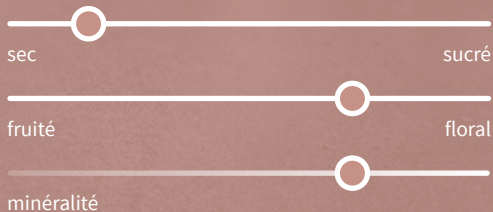


Apéritif, tartare de féra



Amphore

PROFIL DU VIN



CHASSELAS VIEILLES VIGNES

CLOS DES MENNETTES

Villeneuve Grand Cru

VIN DE RÉSERVE

Ce chasselas est issu d'une véritable vieille vigne, plantée en 1970 au clos des Menettes. Il naît sur un sol extrêmement argileux, lui-même sis sur banc de calcaire plus en profondeur.

Au nez, il exprime le caractère floral du tilleul, allié à une belle minéralité.

En bouche, sa profondeur orientée sur la minéralité fait merveille.

La vinification en amphore, qui permet l'oxygénation du vin, et sur lie, sublime la minéralité alliée au volume en bouche.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

70 cl bouchon

140 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/chasselas-vieilles-vignes

PINOT GRIS

LES MOINES



SOMMELLERIE



Garde 1-2 ans



Servir à 10-12°C

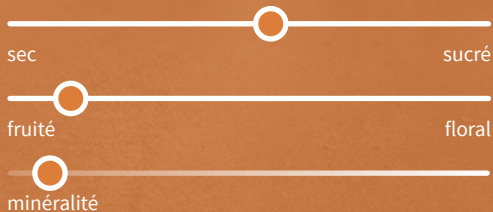


Apéritif, curry de légumes, fromages



Amphore

PROFIL DU VIN



PINOT GRIS

LES MOINES

Villeneuve Grand Cru - "Sur la Tour"

VIN DE RÉSERVE

Ce vin est un pinot gris qui, selon les régions s'appelle Grauburgunder ou Malvoisie en Valais, empruntant alors son nom à la vraie Malvoisie italienne (Malvasia Bianca) qui était réputée pour ses vins doux.

Tout au contraire, ce pinot gris est sec, avec au nez une odeur de pâte de fruit de coing.

En bouche, il a beaucoup de volume : sa rondeur et son fruité s'expriment pleinement.

Sélectionnés sur les parcelles de Villeneuve, les raisins sont ensuite vinifiés en amphore, ce qui confère au vin sa richesse.

Unique vin de notre gamme sans deuxième fermentation, il est le fruit d'une tension entre alcool et acidité.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/pinot-gris-les-moines

GAMARET

LES MOINES



SOMMELLERIE



Garde 2-7 ans



Servir à 16-18°C

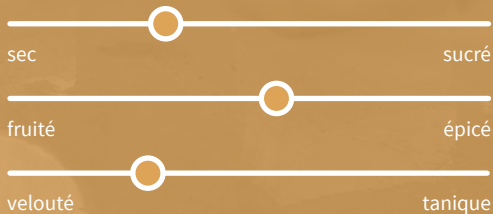


Viande rouge, gibier



Barriques

PROFIL DU VIN



GAMARET

LES MOINES

Villeneuve Grand Cru

VIN DE RÉSERVE

Ce vin est un Gamaret, planté en 1986 dans des terres peu profondes du terroir villeneuvois, ce qui confère un très faible rendement. Lorsque la rareté fait la beauté : 3 dl au m2 !

Au nez, il exprime des odeurs épicées et de fruits noirs. On l'apprécie en bouche pour ses tanins présents mais soyeux.

Les raisins proviennent d'une sélection parcellaire.

La vinification en barrique pendant 24 mois lui confère sa souplesse.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

150 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/gamaret-les-moines

PINOT NOIR BARRIQUE

LES MOINES



SOMMELLERIE



Garde 1-6 ans



Servir à 15-17°C



Lapin, risotto, riz de veau



Barriques

PROFIL DU VIN



PINOT NOIR BARRIQUE

LES MOINES

Villeneuve Grand Cru

VIN DE RÉSERVE

Ce vin est un pur Pinot à faible rendement, issu de l'assemblage de plusieurs pinot noir.

Au nez, les fruits rouges – la framboise en particulier – sont très présents.

En bouche, il offre des tanins subtils et un fruité persistant.

Les raisins proviennent d'une sélection des meilleures parcelles de notre domaine.

La vinification en barrique pendant 18 mois lui confère son élégance et révèle son fruité.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

70 cl bouchon

140 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/pinot-noir-barrique

CUVÉE ELOÏSE

BLANC DE BLANCS



SOMMELLERIE



Garde 1-4 ans



Servir à 8-10°C

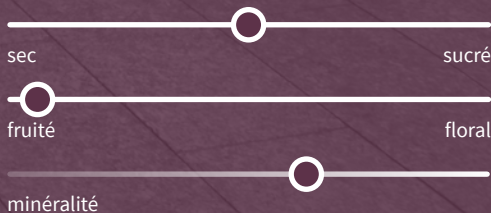


Apéritif, huîtres



Cuve

PROFIL DU VIN



CUVÉE ELOÏSE

BLANC DE BLANCS

Chablais AOC

VIN D'EXCEPTION

Ce vin mousseux est issu de l'assemblage de blancs à majorité de Riesling des Domaines de la Baudelière à Aigle et Diserens à Villeneuve.

Cette cuvée a été élaborée selon la méthode traditionnelle, avec une refermentation en bouteille pour créer la bulle.

Il a mûri un an sur lattes avant d'être dégorgé. Son aromatique et la finesse de sa bulle séduisent.

La Cuvée Eloïse a été élaboré par Stéphanie Delarze et Serge Diserens à l'occasion de la naissance de leur fille, Eloïse.

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon



Commande en ligne

www.monvin.shop/cuvee-eloise-blanc-de-blancs

MALBEC

RÉSERVE DU DOMAINE



SOMMELLERIE



Garde 3-8 ans



Servir à 15-17°C



Pièce de bœuf



Barriques

PROFIL DU VIN



sec

sucré



fruité

épice



velouté

tanique

MALBEC

RÉSERVE DU DOMAINE

Villeneuve Grand Cru

VIN D'EXCEPTION

Ce vin est un pur Malbec à très faible rendement cultivé.

Au nez, on retrouve la cerise noire de Montreux. Et on l'apprécie en bouche pour sa masse de tanins.

Les raisins proviennent d'une parcelle unique à Villeneuve. Elle a pour particularité d'offrir une terrasse à basse altitude et à forte pente, permettant à ce cépage du Sud qui demande de la chaleur de se gorger de soleil.

La vinification en barrique pendant 30 mois lui confère sa robustesse.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

150 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/malbec-reserve-du-domaine

TERRA SOLIS

CABERNETS-MERLOT



SOMMELLERIE



Garde 3-10 ans



Servir à 15-17°C

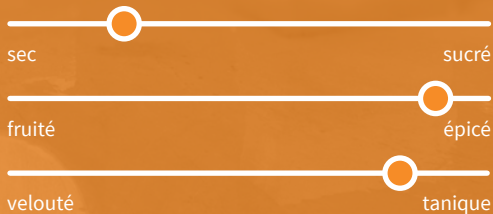


Pigeon, osso bucco



Barriques

PROFIL DU VIN



TERRA SOLIS

CABERNETS-MERLOT

Valais AOC

VIN D'EXCEPTION

Ce Cabernet-Merlot, d'appellation Valais AOC, provient des vignes du Domaine Diserens, Les Moines à Leytron.

Le «Terra Solis» est issu d'un assemblage de 40% de Merlot, qui lui donne une magnifique rondeur, de 40% de Cabernet sauvignon qui en fait un bon vin de garde et de 20% de Cabernet franc, qui lui apporte des saveurs fruitées.

Au nez, les épices, le lierre et le cassis sont présents.

En bouche, sa souplesse, ses tanins robustes mais élégants sont appréciés.

Un cuvage long et un élevage de 36 mois en barrique de chêne en font un vin au caractère incomparable.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

150 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/terra-solis-cabernets-merlot

TERRA SOLIS

SYRAH



SOMMELLERIE



Garde 2-10 ans



Servir à 16°C



Agneau, gibier



Barriques

PROFIL DU VIN



sec

sucré



fruité

épicé



velouté

tanique

TERRA SOLIS

SYRAH

Valais AOC

VIN D'EXCEPTION

Cette pure Syrah, d'appellation Valais AOC, provient des vignes du Domaine Diserens, Les Moines à Saillon. Celle-ci a reçu en 2016 le titre de meilleure Syrah du monde.

Au nez, elle exprime une complexité de fruits murs alliés à l'eucalyptus.

En bouche, elle n'est que souplesse et tanins élégants. Graphite et lardée, la Syrah «Terra Solis» a énormément de longueur sur le fruit.

L'élevage de 30 mois en barrique de chêne en fait un vin élégant et d'une très belle longueur.



LES
MOINES

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

150 cl sur commande

Commande en ligne

www.monvin.shop/terra-solis-syrah