



Fully, le 24 janvier 2020

**DEGUSTATIONS WINE ROSE  
LES TERROIRS GRANITIQUES : UN FIL CONDUCTEUR ?**

**Selon l'expression d'un ami très estimé, dans la dégustation il faudrait parfois « oublier le cépage »**

L'idée initiale de Wine Rose, comme voyage à travers la géologie et la pédologie qui souligne en partie l'expression des vins que l'on aime autant, se trouve ce soir face à une épreuve !  
En compagnie d'une géologue passionnée de vin, Evelyne Tornare, nous explorerons le monde de la roche cristalline, et grâce à Marie-Thérèse Chappaz on comprendra son interaction avec le végétal.

La roche cristalline influence la texture des vins, parfois elle amène une touche sapide, qui supporte ou compense l'acidité.

Nos questions : Quels cépages y sont le plus adaptés ?  
Quel équilibre se manifeste transversalement dans ces vins ?

Une soirée « d'initiation conviviale » au concept de terroir pour ceux qui n'obéissent pas à la nouvelle tendance du « Dry January » !

LIEU: Domaine Marie-Thérèse Chappaz, Chemin de Liaudise 39, 1926 Fully  
DATE: le vendredi 24 janvier entre 18h30 et 21h00  
PLACES LIMITEES A 14  
PRIX : 180.- CHF

**Description de la dégustation :**

La dégustation nous amènera à l'aveugle à travers plusieurs continents, différentes climatologies et cépages avec la nature de la roche mère comme fil conducteur :

**Série 1** - Les cépages blancs à haute acidité naturelle (3 vins blancs)

**Série 2** – Les cépages blancs à basse acidité naturelle (3 vins blancs)

**Série 3** – Les cépages rouges part 1 (3 vins rouges)

**Série 4** – Les cépages rouges part 2 (3 vins rouges)

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape à base de produits artisanaux valaisans vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)  
PRIX CHF 180.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl  
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

**MICHELE CAIMOTTO**