

CARTE DES VINS



PEANUT MEDIEVAL

CHERS GOURMANDS, CHERS CURIEUX, CHERS HÉDONISTES, BIENVENUE !



**Je m'appelle Johanna Dayer,
j'ai 32 ans et je suis associée
dans un domaine en Valais,
je fais également mes propres vins.
Le vin c'est toute ma vie,
une vraie grande passion,
c'est pourquoi, je suis également
candidate au prestigieux titre de
Master of Wine (MW).**

MW c'est quoi? Ce sont les examens les plus difficiles dans le monde du vin. À ce jour, seulement 416 personnes ont réussi à obtenir ce Graal du monde du vin couvrant tous les aspects théoriques de la viticulture, œnologie au marketing ainsi que la pratique. J'ai d'ailleurs cette fascinante mission qui est de passer encore les examens de dégustation qui consistent à trouver à l'aveugle 36 vins du monde entier.

Pour la carte de la Pastaverne, nous vous avons sélectionné quelques crus du Valais, de Neuchâtel et en honneur au chef et à la gastronomie italienne, quelques cuvées de la botte. Nous avons aussi souhaité privilégier les jeunes vigneron.

Nous sommes sensibles à notre chère planète, c'est pourquoi une grande partie des vins de la carte sont issus de la culture biologique voire biodynamique. Cela sera indiqué par une petite feuille.

J'espère que cette carte des vins vous plaira autant que j'ai éprouvé du plaisir à l'élaborer, cela pour le plus grand bonheur de vos papilles.

Santé !

VINS AU VERRE

Cuvée Chapiteau Blanc - Fendant, 2022, AOC Valais 1dl
Citron frais, pomme verte, fleurs blanches 5.50

 **Petite Arvine, 2022 - Luisier Vins, AOC Valais** 1dl
Pamplemousse, glycine, citron vert, longue finale saline 9.50

 **Vermentino «Inbianco», 2022 - Julian Reneaud, Colline Albelle, Toscane** 1dl
Citron, pomme verte, fleur de tilleul, pierre mouillée, finale iodée. 8.-

Cuvée Chapiteau Rosé «Œil-de-Perdrix», 2022, AOC Valais 1dl
Fraises et framboises fraîches, canneberges 5.50

Cuvée Chapiteau Rouge - Pinot Noir, 2022, AOC Valais 1dl
Fruits rouges mûrs, légères épices douces 5.50

Primitivo du Manduria, «Lu Rappaio», 2020 - Masca del Tacco 1dl
Confiture de fraise, vanille, clou de girofle, tannins souples, 7.50
rondeur apportée par la légère sucrosité

 **Merlot «Inrosso», 2020 - Julian Reneaud, Colline Albelle** 1dl
18 mois d'élevage en barrique. 9.50
Framboise mûre, confiture de cerise morello, vanille, cannelle, muscade

Prosecco Brut DOC, NV - JAYA 1dl
Fleurs blanches, poire, pomme verte, zeste de citron vert, 8.-
acidité rafraîchissante

Nez Noir Blanc, 2022 - Famille Rouvinez 1dl
Abricot frais, épices douces, pêche blanche, 7.50
texture gourmande et longue finale

BLANCS

VALAIS AOC / SUISSE

Cuvée Chapiteau Blanc - Fendant, 2022, AOC Valais 75cl
Citron frais, pomme verte, fleurs blanches 45.-

 **Nez Noir Blanc, 2022 - Famille Rouvinez** 75cl
Abricot frais, épices douces, pêche blanche, 75cl
texture gourmande et longue finale

 **Petite Arvine, 2022 - Luisier Vins** 75cl
Pamplemousse, glycine, citron vert, longue finale saline 68.-

NEUCHÂTEL AOC / SUISSE

Neuchâtel Blanc (Chasselas), 2022 - Cave du Château d'Auvernier 75cl
Citron vert, tilleul, silex, texture veloutée 52.-

Chardonnay Barrique, 2021 - Cave du Château d'Auvernier 75cl
Abricot frais, vanille, noisette, texture onctueuse 74.-

ITALIE

 **Vermentino «Inbianco», 2022 - Julian Reneaud, Colline Albelle** 75cl
Citron, pomme verte, fleur de tilleul, pierre mouillée, finale iodée 58.-

ROSÉS

Cuvée Chapiteau Rosé «Œil-de-Perdrix», 2022, AOC Valais
Fraises et framboises fraîches, canneberges

75cl
45.-



Rosé, 2022 - Sandrine Caloz

Diolinoir & Pinot Noir

Jus de canneberge, cerise morello, pointe de fraises garriguettes.

Un rosé juteux et rond

75cl
58.-

EFFERVESCENTS



Tradition Brut - Charpentier

Brioche, citron, pâtisserie, bulle fine et délicate, fraîcheur et élégance

75cl
90.-

Prosecco Brut DOC - Jaya

Fleurs blanches, poire, pomme verte, zeste de citron vert, acidité rafraîchissante

75cl
58.-

ROUGES

VALAIS / SUISSE

Cuvée Chapiteau Rouge - Pinot Noir, 2022, AOC Valais
Fruits rouges mûrs, légères épices douces

75cl
45.-



Gamay, 2021 - Selection Excelsus (Renaud Favre)

Fraise, framboise, groseille, cerise amarena

37.5cl 75cl
25.- 48.-



Nez Noir, 2021 - Famille Rouvinez

Merlot, Syrah, Gamaret

Cassis, fraises bien mûrs, cerise confite

75cl
64.-



Syrah, 2020 - Mikaël Magliocco

Violette, poivre, prune bleue

75cl
68.-

NEUCHÂTEL AOC / SUISSE

Pinot Noir, 2020 - Cave du Château d'Auvernier

Fraises fraîches, cerise, épices douces, un vin parfumé et gourmand

75cl
68.-

ITALIE

Primitivo du Manduria, «Lu Rappaio», 2020 - Masca del Tacco

Confiture de fraise, vanille, clou de girofle, tannins souples, rondeur apportée par la légère sucrosité.

75cl
55.-

Primitivo Tator, 2020 - Poggio le Volpi

Framboises, mûres et myrtilles gorgées de soleil, cannelle, vanille, pain grillé.

75cl
68.-



Merlot «Inrosso», 2020 - Julian Reneaud, Colline Albelle

18 mois d'élevage en barrique.

Framboise mûre, confiture de cerise morello, vanille, cannelle, muscade

75cl
68.-



Bolgheri Rosso Superiore DOC «Guado De Gemoli», 2019 - Chiappini

70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot

Cassis, olive noire, herbes aromatiques sauvages, tanins présents mais fondus, vin fruité et juteux

75cl
119.-

