

Fendant

Cépage: Chasselas ou Gutedel, en Valais également appelé Fendant.
Vin: Un vin gouleyant et fin avec une belle minéralité. Idéal pour l'apéritif, la raclette ou la fondue.

Brandilla

Cépage: Brandilla, une exclusivité de DIROSO, est un vin d'assemblage des cépages blancs: Riesling x Silvaner, Johannisberg, Chardonnay et Muscat.
Vin: Son nez très fruité, sa structure plaisante et la pointe de douceur en finale font de ce vin un compagnon pour toutes les occasions.

Johannisberg

Cépage: Sylvaner, en Valais appelé aussi Gros Rhin ou Johannisberg.
Vin: Fruité floral avec une finale légèrement moelleuse.

Gewürztraminer

Cépage: Gewürztraminer de la famille des traminers.
Vin: Un vin blanc très aromatique et complexe avec des arômes de litchi et de roses. On l'aime comme vin d'apéritif ainsi qu'avec des plats épicés.

Muscat

Cépage: Muscat blanc du Valais.
Vin: Un muscat élégant avec un bouquet très puissant, un bel équilibre et un point de sucre en final. Un grand plaisir pour tous les amateurs de Muscat.

Œil de Perdrix

Cépage: L'œil de Perdrix est un rosé de Pinot Noir.
Vin: Un rosé plein de fruit avec une structure souple et harmonieuse. Un vin pour toutes les occasions.

Dôle

Cépage: Le vin rouge typique du Valais est issu des cépages Pinot Noir et Gamay.
Vin: Simple et fruité, avec une structure ronde et de tanins ronds. Un vin rouge d'apéritif.

Pinot Noir

Cépage: Pinot noir, aussi appelé Blauburgunder.
Vin: Un Pinot noir fruité aux arômes de baies rouges, avec beaucoup de gras et des tanins souples. Très bon avec du rôti et des plateaux de fromages.

Doldor

Cépage: Un vin rouge d'assemblage, vinifié avec des raisins de Pinot noir, Gamay et Diolinoir.
Vin: Une robe très foncée, des arômes épicés et des tanins puissants. Agréable avec du lapin, du gibier et des plateaux de fromage.

Heida

Cépage: Le fameux Traminer de la Vallée de Viège (*Visperterminen*) appelé Heida ou Païen.
Vin: Un vin blanc avec une robe intense, des arômes de vanille et de brioche et une structure bien équilibrée avec une bonne acidité. S'accorde très bien avec le pain de seigle et les rebibes de fromage mais également les poissons. Notre Heida est un très bon vin de garde.

Mennas

Cépage: Il s'agit d'un croisement réalisé par Hans-Peter Baumann. Ce nouveau cépage issu des parents Gewürztraminer et Gouais est exclusivement cultivé chez DIROSO.
Vin: Un vin blanc complexe avec beaucoup de finesse et une longue finale. Les arômes rappellent ceux du litchi et de la pâte d'amande.

Chardonnay Barrique

Cépage: Chardonnay, le cépage blanc le plus connu.
Vin: Des arômes délicats d'agrumes accompagnés par des notes de torréfaction. L'attaque est souple, la structure harmonieuse et ronde et la finale très longue. Un vin élégant et très plaisant.

Gamay DIROSO

Cépage: Gamay teinturier, un type particulier de Gamay au jus rouge.
Vin: Une robe très foncée, des arômes de cassis et de cerises, une structure souple avec une note boisée discrète et des tanins soyeux. Accompagne très bien du rôti mais également un plateau de fromage.

Ensemble Noir

Cépage: Ce vin de robe pourpre, d'un nez de fruits rouges et d'épices douces est un assemblage de Zweigelt et Pinot noir de notre vignoble de Varone.
Vin: En bouche il est rond et plein avec des tanins soyeux et une finale longue et élégante. Accompagne bien les viandes rouges en sauce ou grillées.

Humagne rouge

Cépage: Humagne rouge, un cépage autochtone du Valais.
Vin: Un rouge rubis avec des arômes de mûres, de cerises, des notes de poivre et de tabac blanc, une structure complexe et des tanins élégants. Excellent avec de la viande rouge et du gibier.

Pinot Josefine

Cépage: Un type de Pinot noir à petites grappes. Les raisins mûrissent dans notre Clos «Heidnischbiel» au bord du chemin culturel entre Raron et St. German, proche de la tombe du poète Rainer Maria Rilke.
Vin: Un Pinot noir aux arômes de fruits rouges, d'amandes grillées et d'épices douces, avec une belle structure souple, des tanins soyeux et une longue finale. Notre «Grand Cru» pour le dîner dominical.

Goldwin

Cépage: Il s'agit d'un croisement résistant aux maladies fongiques connu sous le numéro Gf-Ga 48-12.
Vin: Un vin blanc fruité avec beaucoup de fraîcheur. Le bouquet rappelle des fruits exotiques. Il s'accorde parfaitement aux fruits de mer et aux poissons.

BiJoWin

Cépage: Vinifié avec les raisins de deux cépages interspécifiques Bianca et Joaniter.
Vin: Un vin blanc sec avec un nez fruité (agrumes et abricots) et floral. Idéal pour une entrée aux fruits de mer et du poisson.

Joaniter

Cépage: Joaniter ou Johanniter est un cépage interspécifique et depuis 2004 reconnu comme cépage AOC du Valais.
Vin: Le bouquet est floral, une acidité équilibrée souligne sa structure fine et la finale moelleuse. Excellent pour l'apéritif ou pour les plats de poisson.

Bianca Barrique

Cépage: Bianca est un cépage interspécifique blanc d'origine Hongroise.
Vin: Un vin blanc avec une belle structure et beaucoup de gras. Avec un nez d'intenses arômes de pêches, et d'abricots et une pointe de vanille. A déguster avec du pain de seigle et des rebibes ou encore des plats de volaille.

Muscat bleu

Cépage: Le Muscat bleu est un cépage interspécifique rouge qui est également apprécié comme raisin de table.
Vin: Un rosé avec une structure élégante et un bouquet de Muscat bleu très typique. Spécialement conseillé pour des plats asiatiques et des apéros.

Regent

Cépage: Cépage interspécifique rouge d'origine Allemande où il est cultivé depuis 1967.
Vin: Un vin rouge rond, très foncé, aux arômes de baies rouges et d'épices douces, avec des tanins soyeux.

Tambourenblut

Cépage: Vinifié à partir des raisins de 5 cépages interspécifiques rouges de type Cabernet.
Vin: Un vin très foncé aux arômes de baies noires et de cerises, avec une bonne structure et des tanins puissants.



Mennas vendage tardive

Cépage: Ce vin moelleux est vinifié à partir du cépage blanc «Mennas», exclusivement cultivé chez DIROSO. Mennas est une création de Hans-Peter Baumann. Il s'agit d'un croisement manuel des cépages Gewürztraminer et Gouais, réalisé en 1986.

Vin: Le vin très aromatique rappelle les litchis, l'ananas et le coing. Rond et velouté avec beaucoup de finesse et une finale douce, le tout soutenu par une acidité équilibrée.

Fendant Finale

Cépage: Vinifié à partir de raisins de fendant flétris et congelés avec 120° Oechsle.

Vin: Un vin de désert avec une robe dorée, un nez doux et parfumé. Une finale pour chaque occasion.

Goldwin Terminus

Cépage: Vinifié à partir des raisins du cépage blanc interspécifique Gf-Ga 48-12.

Vin: Un vin flatteur avec un bouquet de fruits exotiques et une sucrosité équilibrée par une belle structure acide. Un vin pour les plats de saumon ou pour le dessert.

Vous trouvez plus de détails de nos vins et nos travaux dans les vignes dans notre «Weinatelier» à Tourtemagne ou sur notre site Internet www.diroso.ch

A bientôt! La Famille Baumann

Les vins PIWI

Les vins PIWI sont vinifiés à partir de raisins de cépages résistants aux maladies fongiques (mildiou et oïdium). Ces cépages sont le résultat de croisements de cépages nobles européens avec des cépages américains qui ont eux une résistance naturelle vis-à-vis ces maladies.

Il ne s'agit nullement de plants transgéniques mais uniquement de croisements traditionnels. Divers centres de recherches européens sélectionnent depuis plusieurs décennies des cépages qualitatifs et résistants.

Grâce au climat sec du Valais ces cépages robustes ne nécessitent aucun traitement antifongique. **Nos vins PIWI sont vinifiés à partir de raisins non traités!**

Pour plus de renseignement consultez notre site Internet: www.diroso.ch

Nous sommes une entreprise familiale du Haut-Valais. Depuis 1998 nous réunissons une viticulture écologique et traditionnelle avec des technologies œnologiques modernes.

Nos parcelles sont conduites selon les directives de la production intégrée (PI) et des conseils de Vitival. DIROSO est une locomotive pour le vignoble valaisan en ce qui concerne la viticulture écologique grâce aux **cépages interspécifiques**.

L'entreprise exploite 5 hectares de vignes sur 7 communes du Haut Valais et vinifie d'une part les cépages valaisans et d'autre part des **cépages particuliers et uniques**. Ainsi, 30 cépages constituent notre assortiment, dont 10 sont exclusivement vinifiés chez nous.

Dans notre atelier du vin «DIROSO Weinatelier» à Tourtemagne vous trouvez un grand assortiment de matériel de vinification mais également des idées cadeau. Un petit coin carnotzet vous permettra de faire des **dégustations et apéros** spontanés. Nous organisons également pour de plus grands groupes (jusqu'à 20 personnes) des réceptions valaisannes dans une cave voûtée se trouvant dans une maison historique du 16^{ème} siècle.

Depuis plusieurs années nous proposons aux vigneron amateurs des **analyses de vin et des conseils** de vinification.



Gérant/Cave/Analyses:
Hans-Peter Baumann

Administration/Atelier du vin:
Irene Baumann

Vignes/Cave:
Diego Baumann

Marketing/Vente:
Roman Baumann

Conseil:
Sonja Geoffray-Baumann



jeune - naturelle - innovative!

