

NECTARTCOLLECTION

“NECTART COLLECTION, inaugure une nouvelle collaboration de la FOVAHM avec les producteurs de vin valaisans, pour soutenir le projet du MARTIGNY BOUTIQUE-HÔTEL.

Les vins NECTART COLLECTION ont été créés tout spécialement par deux oenologues valaisans réputés. Pour chaque bouteille vendue, deux francs seront reversés au projet.

Les peintures qui illustrent les étiquettes sont des œuvres originales d'artistes de la FOVAHM, de l'atelier d'expression artistique de St-Maurice.”

Jean-Marc Dupont
Directeur



FOVAHM



Route d'Écône 24 - 1907 Saxon
jean-marc.dupont@fovahm.ch
www.fovahm.ch

En bref...

L'un des points forts du boutique-hôtel sera de mettre à l'honneur le terroir valaisan. Le vin y tiendra une place de choix, avec le concours de nombreux producteurs rassemblés autour de ce projet.

Un boutique-hôtel unique à Martigny

- Un projet novateur au carrefour de la vie valaisanne
- Une expérience artistique originale
- Une vitrine du tourisme et du terroir valaisan sous l'égide de Valais Excellence
- Une table gourmande
- Une cave-oenothèque
- 40 chambres - 5 suites
- A deux pas de la gare et de la sortie d'autoroute Martigny-Fully

Photos: Valérie Pinauda Agence: Jardin&Cuisine

MARTIGNY
BOUTIQUE-HÔTEL

Rue du Forum 59 - 1920 Martigny
www.martigny-hotel.ch
info@martigny-hotel.ch

NECTARTCOLLECTION

*Une collection
à découvrir
sans modération...*



À déguster avec modération.

De la vigne à la table : une intégration réussie !



Rouge Cuvée 2012

Diolinoir, Humagne Rouge, Merlot et Syrah, provenant de vignes situées dans le Valais Central, idéal pour accompagner des fromages et viandes rouges ou volaille.

“Ce vin présente une belle couleur rubis et un bouquet assez ouvert, porté sur les arômes de fruits rouges. La Syrah lui confère de la rondeur, tandis que le Merlot et le Diolinoir apportent davantage de structure. C’est un vin à la fois charnu mais aux tanins souples que l’on peut boire dans l’année. A servir avec des fromages ou pour accompagner des mets à base de viandes rouges.”

Madeleine Gay

Oenologue phare de la maison Provins
Sacrée meilleure Vigneronne Suisse de l’année
en 2008 et 2013



Blanche Cuvée 2013

Chardonnay, Amigne – Sol: moraines glacières et alluvions de la vallée du Rhône – La puissante structure et la persistance aromatique, en font un vin grande classe – idéal avec le poisson et les fruits de mer.

“Ce vin possède un nez intense, fin et complexe. Il est élevé longtemps sur ses lies, ce qui lui donne beaucoup de grain en bouche. Le côté fruité (mandarine) de l’Amigne domine, tandis que le Chardonnay apporte beaucoup de gras et une petite note vanille beurrée, spécifique de ce cépage. Un vin très rond et souple qui accompagnera bien poissons et crustacés, mais aussi tous les mets habituellement servis avec du vin blanc.”

Gilles Besse

Oenologue-associé
Cave Jean-René Germanier, Vétroz
Président de Swiss Wine Promotion