

LES GRANDS ORS

LES GRANDS ORS
Catalogue



MAYE

LES GRANDS ORS



LES GRANDS ORS

Une richesse intemporelle

Les domaines de la Maison MAYE, dont le célèbre Clos de Balavaud, sont les joyaux naturels d'un patrimoine précieux, un héritage transmis de génération en génération depuis 1889.

LES GRANDS ORS incarnent la quintessence d'un savoir-faire familial, révélant avec patience et dévotion les trésors de terroirs d'exception. Sublimés par la virtuosité d'orfèvres passionnés, ils invitent à un voyage sensoriel et intemporel.





Des domaines
prestigieux.



Clos de Balavaud

Le Clos de Balavaud, un magnifique domaine vinicole étalé dans la plaine et accroché au flanc de la montagne. Situé sur la rive droite, près de Vétroz, il est le domaine historique de la Maison MAYE, en mains familiales depuis 1947.



Domaine de Balavaud

En prolongation du Clos de Balavaud, le Domaine de Balavaud s'étend sur la plaine du Rhône, près de Vétroz, et profite d'un ensoleillement à 360°, pour donner naissance à des crus d'une richesse inégalée.



Ravanay

Le célèbre domaine de Ravanay à Chamoson, situé sur le cône de la Losentse, est principalement constitué de gravier filtrant et constitue donc une base idéale pour des cépages sensibles. Ce vignoble âgé de plus de 20 ans, est une sélection massale Pierre-Maurice Burrin.



Tsampi

Tsampi, un domaine de plus de 20 ans, est constitué d'un vignoble d'une riche diversité. Situé à Chamoson, avec en arrière-plan la magnifique falaise du Haut de Cry, l'ensoleillement est optimum et la terre d'alluvion graveleuse offre à la vigne un terroir de qualité.



La Barme

Le domaine de La Barme est majestueusement situé au pied de l'Ardève, à mi-coteau sur la montée de Chamoson. Constitué d'une seule parcelle, il permet de développer des crus rares et de qualité.



Les trésors
de terroirs
d'exception.



LES GRANDS ORS

Fendant Ravanay AOC Valais

Élevage traditionnel

Ce fendant est issu du domaine Ravanay à Chamoson. Finesse, minéralité, élégance, voilà en trois mots les caractéristiques de ce fendant à la robe scintillante, aux senteurs de tilleul, avec au palais une pointe de carbonique qui lui amène une fraîcheur pimpante. Un vin que l'on aimera boire en apéritif, sur un poisson d'eau douce ou des mets aux fromages.

75cl

Garde 1 à 3 ans

Température de service 10°



LES GRANDS ORS

Chardonnay AOC Valais

Élevé en barrique

Ce Chardonnay est issu de domaines prestigieux du Valais central. Un soupçon de vanille et beaucoup de fruité orne cette cuvée riche, équilibrée. Un élevage en barrique de 9 mois contribue à la maturité de ce vin, sa texture est soyeuse au palais, balancée par une vivacité citronnée et une longue rémanence des arômes. Ses notes citronnées sont rafraichissantes. Sa prestance sera recherchée en gastronomie pour rivaliser avec des viandes blanches, une pintade rôtie ou une tarte chèvre et tomates.

75cl

Garde 5 à 7 ans

Température de service 10° à 12°



LES GRANDS ORS

Humagne Blanche La Barme - AOC Valais

Élevé en barrique

Cette humagne, provenant du domaine La Barme à Leytron, réserve de belles surprises tout au long de la dégustation. Une approche parfumée entre fines lies et notes d'abricots secs et de tilleul. D'abord ample et riche au palais, cette Humagne se montre ensuite plus incisive avec un boisé subtilement dosé et une finale persistante et saline avec une délicate touche lactique. La compagne rêvée des fromages de nos alpages pour un duo de caractère.

75cl

Garde 3 à 8 ans

Température de service 12°



LES GRANDS ORS

Pinot Noir Clos de Balavaud AOC Valais

Élevage traditionnel

Issu de l'exceptionnel Clos de Balavaud, ce pinot possède une robe rouge rubis aux nuances bordeaux et offre un parfum de petits fruits et des notes de sous-bois. C'est un beau pinot, ample, structuré, racé, avec de la puissance, une belle trame tannique et une persistance sur des saveurs d'épices. À déguster en harmonie avec un morceau de viande rouge noble, une côte de bœuf, un feuilleté aux bolets.

75cl - 50cl

Garde 4 à 8 ans

Température de service 15°



LES GRANDS ORS

Syrah AOC Valais

Élevé en barrique

Un nez intense, complexe où se mêlent des épices et des baies des bois, sa bouche est volumineuse, veloutée, poivrée avec un joli équilibre entre rondeur et tanins serrés. Élevée 12 mois en barrique, cette Syrah, issue de parcelles du Valais central, possède les arômes typiques de ce cépage. Une cuvée élégante et racée, aux reflets bordeaux, au potentiel de garde. Elle accompagnera des grillades, burgers ou encore des tagliatelles forestières.

75cl - 50cl

Garde 5 à 8 ans

Température de service 15°



LES GRANDS ORS

Humagne Rouge Tsampi - AOC Valais

Élevé en barrique

Issue du domaine Tsampi à Chamoson, cette humagne parée de rouge sombre offre un premier nez caramel, des notes fumées qui s'ouvrent sur des senteurs de fraises des bois. Beaucoup de caractère en bouche, de la densité, des tanins fermes mais raffinés, une texture ample, soyeuse, aérienne. La finale nous apporte une légère astringence positive. Un vin à la fois élégant et racé pour accompagner du gibier.

75cl

Garde 5 à 8 ans

Température de service 15°



LES GRANDS ORS

Diolinoir AOC Valais

Élevé en barrique

Descendant de l'illustre pinot noir, ce diolinoir du Valais central affiche une couleur d'un rouge velours, presque noir. Un vin parfumé de senteurs torréfiées, de mûres, de girofle, structuré et dense au palais. A déguster avec un rôti d'agneau, des atriaux, un civet de chamois ou autres râbles de lièvre goûteux. Il peut aussi volontier rester quelques années en cave pour développer ses arômes.

75cl - 50cl - 150cl

Garde 1 à 8 ans

Température de service 15°



LES GRANDS ORS

Cornalin Domaine de Balavaud - AOC Valais

Élevé en barrique

Issus du célèbre Domaine de Balavaud, c'est un cornalin élégant et racé d'une robe rouge sombre et profond, aux reflets violacés, qui dévoile au nez des senteurs de cerises et des arômes torréfiés. Il offre une bouche en puissance et de la densité, soutenue par une belle trame tannique et une pointe d'acidité. Un cru harmonieux, de belle intensité, qui se tiendra fièrement aux côtés d'une viande rouge noble, d'un risotto aux cèpes, d'un tartare relevé ou de la chasse.

75cl

Garde 2 à 9 ans

Température de service 15°



LES GRANDS ORS

Merlot Domaine de Balavaud AOC Valais

Élevé en barrique

Issus du célèbre Domaine de Balavaud, ce Merlot a une robe intense, de couleur rouge rubis. Il est très complexe au nez, à la fois épicé et boisé, le tout mélangé à des notes de cerises noirs et baies des bois. L'attaque en bouche est délicate et harmonieuse et sa trame tanique fine et soyeuse. Un Merlot séduisant et persistant, qui accompagnera des viandes racées, des terrines de chasse ou des vieux fromages.

75cl

Garde 5 à 10 ans

Température de service 15-16°



LES GRANDS ORS



MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Riddes
027 305 15 00 - info@maye.ch - www.maye.ch

MAYE

LES GRANDS ORS

Bulletin de commande

		Qté bt. 75cl	Qté bt. 50cl	Qté bt. 150cl
LES GRANDS ORS Fendant Ravanay	2023			
LES GRANDS ORS Chardonnay	2022			
LES GRANDS ORS Humagne Blanche La Barme	2022			
LES GRANDS ORS Pinot Noir Clos de Balavaud	2022			
LES GRANDS ORS Syrah	2021			
LES GRANDS ORS Humagne Rouge Tsampi	2021			
LES GRANDS ORS Diolinoir	2022			
LES GRANDS ORS Cornalin	2022			
LES GRANDS ORS Merlot Domaine de Balavaud	2022			

Avantages et conditions

Prix et conditions valables dès mars 2024. Conditions disponibles sur www.maye.ch. Les modifications de prix demeurent réservées. A défaut d'un millésime expressément formulé, le millésime actuel sera livré sous réserve d'épuisement des stocks. Photos non contractuelles. En confirmant une commande, vous acceptez les prix et conditions indiqués sur la liste de prix fournie. Payable 30 jours nets sur facture. Livraison uniquement en Suisse. Frais de livraison exclus. Les réclamations doivent être signalées dans les 30 jours suivant la réception de la marchandise.



MAYE

CLOS DE BALAUAUD

GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50237124
000001

LA POSTE



A



Veuillez écrire en majuscules

Nom

Prénom

Entreprise

Date de naissance* / /

Rue

NPA Localité

Téléphone

E-Mail

*livraison uniquement aux personnes majeures

LIVRAISON

Livraison à domicile (CHF 15.-)

Retrait en cave (maximum 30 jours)

Date et signature

MAYE
Rue des Caves 12
1908 Riddes