

Chic ! 3 bars d'hôtels en altitude pour célébrer la Saint-Valentin

Publié le 02/02/16 par [Romy Ducoulombier](#)



Photo : Taos-Tignes Studio Bergoend

Cap sur l'élégance pour célébrer la fête des amoureux ! Les hôtels chics vous accueillent dans leurs bars intimistes autour d'une cuvée bien choisie.

Le Bacchus : une soirée découverte au bar à vins



Aux Gets, l'[hôtel Crychar](#) accueille désormais un véritable bar à vins ! Dans une ambiance cosy et jazzy, on chine parmi les quelques **180 références de vins** de la carte. On vous recommande : le [Condrieu "Chéry" du Domaine André Perret](#). Ce vin à la robe dorée s'ouvre sur une explosion d'agrumes, de violette et d'abricot. Ample et riche, il accompagne à merveille un foie gras mi-cuit ou un jambon blanc à la truffe. Côté [vins de Savoie](#), optez pour la cuvée [Frédéric Emmanuel du Domaine Bouvet](#), un [chardonnay](#) gras, aux notes de miel et à la belle minéralité. Après l'apéritif, cap sur le

restaurant pour une soirée côte de bœuf à la cheminée.

Le Pashmina, un 5 étoiles sur les pistes



A Val Thorens, à **2300 mètres d'altitude**, la plus haute station d'Europe, un nouvel hôtel 5 étoiles a ouvert ses portes en décembre dernier. Son bar, simple et convivial donne sur un salon cosy doté d'une cheminée. On profite de l'ambiance "palace" montagnard du [Pashmina](#) pour déguster un cru de la région ; une [Roussette de Savoie, du Domaine Louis Magnin](#) au bouquet très aromatique de fleurs, de fruits confits et d'épices. Pour les inconditionnels du champagne, optez pour la cuvée [Brut Premier Louis Roederer](#), charnu, floral et long en bouche. Et, pour les gourmets, ne manquez pas le menu de la Saint-Valentin servi au restaurant.

Le Taos, ambiance Amérique du Sud !



A Tignes, à proximité des pistes de ski, l'[Hôtel Le Taos](#), vient d'ouvrir ses portes. Le bar, ouvert sur le restaurant, profite d'**une vue panoramique sur les montagnes** : de l'Aiguille percée à l'Aiguille de la Grande Sassièrre. Profitez de cette atmosphère chic et décontractée pour déguster un [Saint-Estèphe 2009 du Château Coutelin-Merville](#), un cru puissant aux notes de fruits rouges et de vanille, ou un [Crozes-Hermitage](#) du Domaine Aléofane tout aussi intense. Pour accompagner ces crus, le bar du Taos sert une planche de charcuteries locales toute la journée !