

# CLOS DE TSAMPÉHRO



Le Clos de Tsampéhro est né d'un idéal: celui de produire de très grands vins.

Des vins à même de démontrer – à qui en doute encore – que les vigneron·s suisses et le terroir du Valais peuvent donner naissance à des flacons d'une tenue et d'une expression extraordinaire. Partager cette ambition entre quatre partenaires passionnés a permis de cristalliser l'audace nécessaire pour franchir le pas. Cinq ans de préparation et de travail rigoureux ont précédé la présentation, à l'automne 2013, de la première «Edition» (vendange 2011) des vins du Clos de Tsampéhro.

## Clos de Tsampéhro Brut – Edition I

🍷 **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches  
Chardonnay (48%)  
Pinot Noir (29%)  
Petite Arvine (23%)



🍷 **Millésime :** 2011

🍷 **Vinification :** Vendanges manuelle en caissettes, aucune intervention mécanique avant pressurage, remplissage manuel du pressoir, observation d'un protocole stricte de pressurage avec élimination des têtes et des rebêches. Débourageage et levurage. F.A. et F.M.L. en cuve. Soutirage, stabilisation tartrique et transfert pour prise de mousse. Elevage sur lattes de 20 mois. Dosage de la liqueur d'expédition pour une finition extra-brut à 3g.

🍷 **Dégustation :** La vue offre une nuance jaune pâle aux reflets "paille" sur une pointe de vert. L'effervescence se manifeste longuement avec des cordons de bulles tout en finesse. La robe est limpide et brillante. Au nez, les fragrances sont multiples, tournées d'abord vers les fruits du verger puis vers les fruits secs. La dimension citronnée et légèrement briochée donne du charme et de la nervosité. Le bouquet s'achève sur des impressions quasi-minérales. En bouche, la bulle est fine, parfaitement maîtrisée, presque soyeuse. Le vin reste sec de par son caractère extra-brut. Cela lui confère une superbe tonicité et complète une bonne structure vineuse qui se termine sur une toute légère pointe d'amertume.

🍷 **Garde :** 2 à 4 ans

🍷 **Volume :** 75 cl

🍷 **Production :** 570 cols

🍷 **Titre % vol. :** 12,5 % vol

🍷 **Bouchage :** Bouchon Extra Spécial 3D 48 mm x 30,5 mm (3 rondelles de lièges brut).

🍷 **Présentation :** Numérotation, papier de soie personnalisé par une carte cadastrale du domaine, capsule en complexe aluminium « Clos de Tsampéhro ». Disponible en carton de 6 bouteilles, en coffret bois de 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille.