

# 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 Blanc – Edition V

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches

Savagnin Blanc (75%)  
Rèze (25%)



✂ **Millésime :** 2015

✂ **Vinification :** Rendements viticoles de 600 à 700 g/m<sup>2</sup>, vendange foulée, partiellement égrappée, pressurage délicat et débouillage fin. Entonnage en fût de 225 l pour la fermentation alcoolique. Soutirage. Elevage de 19 mois en fût de chêne neufs sans fermentation malo-lactique avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** On aborde le vin par une robe aux couleurs acacias avec des reflets jaune paille. Le nez révèle un millésime généreux par ses notes fruitées sur la pêche jaune et l'abricot bien mûr, le tout accompagné de fruits tropicaux comme la mangue. Le bouquet s'ouvre sur de fines notes de basilic et de feuilles de laurier suivi d'un caractère légèrement mentholé. En bouche, la texture grasse et charnue flatte le palais assorti d'une pointe de cire d'abeille. Des arômes gourmands et pâtisseries se distinguent des accents de thym sauvage et de sauge. Malgré sa richesse solaire, le vin garde de la fraîcheur grâce à sa longue finale iodée. Un vin blanc qui peut se suffire à lui-même mais également se profiler comme le délicieux allié de la gastronomie.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl – 150 cl

✂ **Production :** 1'560 cols – 80 magnums

✂ **Titre % vol. :** 13,8 % vol

✂ **Bouchage :** Bouchon Extra AA 54mm x 25mm pleine fleur, faces « miroir », trié main.

✂ **Présentation :** Numérotation, papier de soie personnalisé par une carte cadastrale du domaine, capsule en étain massif estampillée. Disponible en caisse bois clouée de 6 bouteilles, en coffret bois de 2 ou 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille (magnum en caisse bois individuelle).