

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 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 Rouge – Edition I

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités rouges
Cornalin (45%)
Merlot (30%)
Cabernet Franc (14%)
Cabernet Sauvignon (11%).



✂ **Millésime :** 2011

✂ **Vinification :** Rendements viticoles de 400 à 500 g/m², vendange non foulée, partiellement éraflée. macération à froid pré-fermentaire de 5 à 7 jours. Cuvage en cuve inox de 28 jours avec remontages. Décuvage, pressurage et développement de la F.M.L. dans les fûts neufs. Soutirage et élevage séparés des cépages en barriques adaptées durant 22 mois. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** D'un beau rouge grenat tirant sur le bordeaux, la robe de ce vin impressionne d'abord par sa luminosité et sa profondeur. Des reflets violacés témoignent encore de sa jeunesse mais la présence de nombreuses larmes indiquent déjà une maturité d'élevage bien aboutie. Au nez, on assiste à une véritable symphonie de fruits noirs (mûre, cerise Burlat, myrtilles), d'épices (vanille, muscade) et de notes de torréfaction (café, cacao). La bouche offre un magnifique équilibre entre fraîcheur, volume et structure tannique. On retrouve les parfums de jus de fruits noirs auxquels se mêlent des arômes plus corsés de truffe et de chocolat. La finale est explosive, racée, avec une longueur entêtante.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl – 150 cl

✂ **Production :** 2'100 cols – 150 magnums

✂ **Titre % vol. :** 14,2 % 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 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille (magnum en caisse bois individuelle).