

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 Rouge – Edition V

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités rouges
Cornalin (35%)
Merlot (33%)
Cabernet Franc (17%)
Cabernet Sauvignon (15%).



✂ **Millésime :** 2015

✂ **Vinification :** Rendements viticoles de 400 à 500 g/m², vendange non foulée, partiellement éraflée. Macération à froid pré-fermentaire de 5 à 7 jours. Vinification complète en cuve tronconique en chêne avec cuvage de 28 jours (pigeages). Décuvage, pressurage et développement de la F.M.L dans les fûts neufs. Soutirage et élevage séparés des cépages en barriques adaptées durant 21 mois. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** La robe est d'un rubis intense et profond, auréolé de reflets pourpres. Au nez, c'est une explosion ensoleillée de baies rouges et noires qui se dévoilent parmi des fragrances plus racées. On ressent aussi une sensation de graphite. En bouche, cerises, griottes, prunes, fraises et framboises se mêlent aux notes concentrées de mûres, cassis et myrtilles. Ce fruité intense est relevé d'épices douces telles que les clous de girofle, la vanille et finalement une pointe de poivre Tilfda qui dynamise et apporte une belle fraîcheur. Un vin dense et juteux paré d'une texture onctueuse rappelant la crème de cerise qui s'ouvre ensuite sur des parfums de garrigue, d'olives noires, de violette et de cacao torréfié. Des légères notes réglissées apporte une impression de rondeur en fin de bouche pour terminer sur une finale subtile et persistante. Ce vin propose des tanins de grande qualité, souples et mûres, qui ne demandent qu'à devenir du velours avec un peu de patience.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl – 150 cl

✂ **Production :** 5'650 cols – 300 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 ou 2 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille (magnum en caisse bois individuelle).