

# 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 vigneronnes 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 II

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches

Savagnin Blanc (78%)  
Rèze (22%)



✂ **Millésime :** 2012

✂ **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 17 mois en fût de chêne neufs sans fermentation malo-lactique avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** Au premier regard, le vin présente une robe jaune acacia. Les reflets dorés et des larmes généreuses donnent une sensation de maturité et de concentration. Le nez commence par des perceptions florales et minérales, puis se concentre rapidement sur les fruits secs et des impressions plus épicées comme la réglisse, le curry frais, la mélisse ou l'ananas. La bouche, structurée par une fine amertume, reste parfaitement équilibrée et révèle un élevage maîtrisé et bien fondu. On retrouve aussi des notes de coing frais, de mangue sèche et de sève qui complètent les fragrances du bouquet et se prolongent par une finale à la fois mature et tonique.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl – 150 cl

✂ **Production :** 1'060 cols – 40 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 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille (magnum en caisse bois individuelle).