

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 II

🍷 **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches
Petite Arvine (47%)
Pinot Noir (31%)
Chardonnay (22%)



🍷 **Millésime :** 2012

🍷 **Vinification :** Vendanges manuelles 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 31 mois. Dosage de la liqueur d'expédition pour une finition extra-brut à 0,5g.

🍷 **Dégustation :** On débute par un visuel limpide et brillant de couleur jaune paille aux reflets légèrement dorés. Les bulles se présentent d'une grande finesse et nourrissent un cordon délicat et persistant. A l'image des grands vins, le nez, délicat de prime abord, se révèle nettement plus complexe à l'aération : on distingue alors la verveine, la brioche fraîche, le citron et la bergamote mais aussi des fruits blancs comme la pomme et la poire à Botzi. La bouche est surprenante car elle marie finesse et vinosité, structure et fraîcheur. Quant à elle, l'effervescence offre une bulle crémeuse et soyeuse, supportant un vin nerveux, puissant, à la finale minérale et tendue, destinant cet extra brut à un usage clairement gastronomique.

🍷 **Garde :** 2 à 4 ans

🍷 **Volume :** 75 cl

🍷 **Production :** 950 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.