

# 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·nes 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 II

*✂* **Cépages :** Assemblage de spécialités rouges  
Cornalin (49%)  
Merlot (29%)  
Cabernet Franc (13%)  
Cabernet Sauvignon (9%).



*✂* **Millésime :** 2012

*✂* **Vinification :** Rendements viticoles de 400 à 500 g/m<sup>2</sup>, 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 22 mois. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

*✂* **Dégustation :** La robe, dense et lumineuse, se distingue par une belle nuance grenat. Elle s'accompagne de reflets pourpres et des larmes déjà généreuses suggèrent une remarquable vinosité. Le premier nez s'exprime délicatement par des notes finement florales puis le bouquet se développe à l'ouverture sur des parfums de fruits rouges et d'épices dans un registre légèrement torréfié. En bouche, on ressent un équilibre parfait, entre vivacité et structure veloutée qui confèrent au vin une belle élégance. L'alternance entre les registres fruité et épicé se profile ensuite sur une dimension plus chocolatée, évoquant la myrtille, la griotte, la mûre et le cacao. La finale, ample et fraîche, se prolonge dans une longue persistance sur des fragrances plutôt épicées.

*✂* **Garde :** 10 à 15 ans

*✂* **Volume :** 75 cl – 150 cl

*✂* **Production :** 2'300 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).