

# 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 Brut – Edition III

*✂* **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches  
Petite Arvine (52%)  
Pinot Noir (15%)  
Chardonnay (33%)



*✂* **Millésime :** 2013

*✂* **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 tronconique en chêne. Soutirage, stabilisation tartrique et transfert pour prise de mousse. Elevage sur lattes de 32 mois. Dosage de la liqueur d'expédition pour une finition extra-brut à 0.5g.

*✂* **Dégustation :** La robe se profile sur une nuance jaune paille aux reflets légèrement dorés. Les bulles se présentent d'une grande finesse et nourrissent un cordon délicat et persistant. Le nez, frais et tonique, se révèle complexe à l'aération : on distingue un bouquet mêlant du zeste d'agrumes, du cédrat, une sélection de fruits secs comme la noisette ou la noix de macadamia mais aussi des notes de fleurs jaunes, du tilleul ou du cœur de brioche. La bouche, surprenante, marie finesse et vinosité, structure et fraîcheur. Elle complète le nez par des fragrances de rhubarbe fraîche et d'écorce de pamplemousse blanc finalisée par une fine amertume de zeste. 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 :** 1'296 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.