



---

## «Elixir» Assemblage Rouge

**2016**

Nach den Erfolgen der Jahrgänge 2013, 2014 und 2015 bestätigt Domaines Chevaliers, dass ein Schweizer Rotwein von einem langen Ausbau in Barriques profitieren kann. Der Jahrgang 2016, ein besonders elegantes und ausgewogenes Jahr. Der Gamaret kehrt bei diesem Jahrgang zurück, damit er zu den feinwürzigen Nuancen beiträgt, die diese Assemblage charakterisieren.

Tiefe, glänzende Farbe mit rubinroten Reflexen. Rassige, intensive, blumige und komplexe Nase mit Nuancen von schwarzer Kirsche, Holunder, Zeder, süßem Holz und hellem Tabak. Der Mund enthüllt sich nach und nach: ziseliert, rund, tonisch, gerastert, dann viel Frische zeigend, fleischig, mit seidigem Griff und vibrierendem Korn. Der Abgang ist dirigiert und präzise, zeigt sich aber fest und redundant. Eine sehr ausgewogene Assemblage, die man jetzt schon geniessen kann, die sich aber in den nächsten 10 Jahren harmonisch entwickeln wird.

---

**REBSORTEN** 42% Merlot, 32% Diolinoir, 15% Gamaret und 11% Cabernet Sauvignon

**LAGEN** Sion, Varen, Chamoson. Steinige Böden

**ERTRÄGE** 890 g/m<sup>2</sup>

**VINIFIKATION** Die Rebsorten wurden mit optimaler Reifung gelesen und anschliessend separat vinifiziert. Lange Gärung, zwei Mal pro Tag umgepumpt. Ausbau: Malolaktische Gärung in Fässern. 32 Monate in Eichenfässern. 70 % neues Holz. 4 Monate Einmaischen in Tanks, über ein Jahr in der Flasche. Leichte Filtration.

### **LAGERFÄHIGKEIT**

Langes Reifepotenzial von 15 bis 20 Jahren  
**UNSERE EMPFEHLUNG** Am besten leicht gekühlt um die 16° in einem hohen Bordeaux-Glas servieren. Grandioser Partner für kräftige Gerichte vom Lamm und Wild oder Rindfleisch. Schöner Wein auch als Schlummertrunk.

### **PRODUZIERTE FLASCHEN**

4'878x 75 cl et 80x Magnums.