



---

## Elixir Assemblage Rouge

2016

Après le succès rencontré par les millésimes 2013, 2014 et 2015, Domaines Chevaliers continue à affirmer qu'un vin rouge suisse peut bénéficier d'un long élevage en barriques. Voici le millésime 2016, année particulièrement élégante et équilibrée. Le Gamaret fait son retour sur ce millésime, afin qu'il contribue aux nuances finement épiciées qui caractérisent cet assemblage.

Robe profonde, brillante, aux reflets rubis. Nez racé, intense, floral et complexe aux nuances de cerise noire, de sureau, de cèdre, de bois doux et de tabac blond. La bouche se dévoile progressivement : ciselée, ronde, tonique, tramée, puis présentant beaucoup de fraîcheur, de chair, au toucher soyeux et au grain vibrant. La finale, dirigée et précise, se montre ferme et redondante. Un assemblage tout en équilibre approchable dès maintenant, mais qui saura se développer harmonieusement dans les 10 prochaines années.

---

**CÉPAGE** 42% Merlot, 32% Diolinoir, 15% Gamaret et 11% Cabernet Sauvignon.

**PROVENANCES** Sion, Varen, et Chamoson. Sols caillouteux.

**RENDEMENTS** 890 g/m<sup>2</sup>

**VINIFICATION** les cépages sont vendangés à maturité optimale puis vinifiés séparément. Longues macérations. 2 remontages par jour. Elevage : Fermentation malolactique en fûts. 32 mois en fûts de chêne. 70% de bois neuf. 4 mois de mise en masse en cuve, plus d'une année de bouteille. Légère filtration.

**POTENTIEL DE GARDE** Long potentiel de garde de 10 à 15 ans.

**NOS PROPOSITIONS** A servir tempéré autour de 16°C dans un verre à Bordeaux (verre tulipe). Un allié de choix pour tous les plats relevés d'agneau et de chasse, le bœuf miso ou Sichuan. Également un vin de méditation.

**BOUTEILLES PRODUITES** 4878 x 75 cl et 80 Magnums.

**PRIX** Fr. 75.-/bouteille TVA incluse. En carton de 6 bouteilles ou caisse bois sur demande.