



Elixir Assemblage Rouge

2017

Tout le monde se souvient de la terrible année 2017, marquée par un gel de printemps particulièrement virulent. Issu de rendements forcément modérés, ce millésime est composé d'une base de Merlot et de Cabernet Sauvignon, complétés harmonieusement d'une touche de Diolinoir.

Robe violacée profonde, brillante, aux reflets rubis. Nez intense, jaillissant du verre, sur le réglisse et les épices douces. En bouche, ce subtil assemblage se révèle tonique, précis, vivant, salin, complexe et concentré. Longue finale structurante légèrement caramélisée. Un assemblage tout en équilibre approchable dès maintenant, mais qui saura se développer harmonieusement dans les 15 prochaines années.

CÉPAGE 37% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon et 26% Diolinoir.

PROVENANCES Sion, Varen, et Chamoson.

RENDEMENTS 770 g/m²

VINIFICATION les cépages sont vendangés à maturité optimale puis vinifiés séparément. Longues macérations. 2 remontages par jour. Elevage : Les différents cépages sont élevés séparément. Fermentation malolactique en fûts. 32 mois en fûts de chêne. 70% de bois neuf. 4 mois de mise en masse en cuve, deux ans de garde en bouteille.

POTENTIEL DE GARDE Long potentiel de garde de 15 à 20 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

PRIX CHF 69.-/bt. Conditionné en carton de 6. Caisse bois sur demande.