



## Tsampéhro Rouge XII

Valais AOC, Clos de Tsampéhro

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Au premier regard, le vin présente une belle concentration qui se reflète dans sa robe rouge grenat aux reflets bordelais. Dans le verre, il se pare de larmes généreuses qui promettent intensité et profondeur. Au nez, le cornalin s'affirme avec générosité, avec des notes de baies rouges et noires et de discrets arômes grillés. Puis s'ouvre une dimension plus posée qui se révèle successivement avec des nuances de réglisse, de sous-bois, de cerises noires ou de prunes fraîches et avec une touche de chocolat. En bouche, le vin se montre généreux, avec une attaque franche et tendue qui tend vers l'élégance. Malgré sa jeunesse due à l'élevage qui garantit des tanins mûrs et veloutés, le cru présente de la fraîcheur et des notes épicées qui rappellent les truffes au chocolat et la noix de muscade. La trame tannique se développe déjà, mais il faut encore un peu de temps pour que le vin révèle tout son potentiel. Et ce potentiel est grand !

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Clos de Tsampéhro

**Vol. alcool:** 14.3%

**Artikelnummer:** 1367923

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Tsampéhro Rouge XII**

Valais AOC  
Clos de Tsampéhro

**Herkunft:**

Suisse

**Vol. alcool:**

14.3%

**Servier:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.