

la source

— 18 7 11 —

RÉSERVE ROUGE AOC VALAIS

Suisse

www.lasource18711.ch

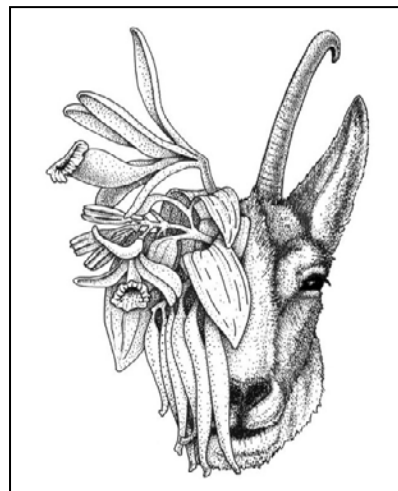
Histoire

C'est dans une région de carte postale, dans un paysage de viticulture héroïque en pente abrupte à la Source du Rhône que deux œnologues se sont rencontrés pour la première fois.

Malgré la distance entre leurs deux cultures et leurs régions d'origine, ils sont unis dans leur passion pour le vin. Avec un soin méticuleux, ils suivent les saisons, dégustent les baies de raisin, puis le vin dans les barriques jusqu'à ce que le moment de l'embouteiller soit venu.

Deux cultures, Deux amis, Un vin.

18711 km pour atteindre la Source d'inspiration, de passion et de bonheur.



Vignoble

Nichées au cœur des Alpes suisses, les vignes sont situées sur les meilleurs versants de la vallée du Rhône, non loin de la source de l'unique fleuve européen reliant la Méditerranée à l'Europe du Nord. Si autrefois, le glacier occupait la vallée sur plus de 2'000 mètres d'épaisseur, celui-ci a fait place à de majestueuses terrasses où poussent de nombreuses variétés de vigne dont certaines sont ancestrales. L'altimétrie particulière du vignoble couplé au climat semi-aride qui réside dans la vallée garantissent aux vins de La Source 18711 expression, élégance et digestibilité.

Millésime : 2017

Cépages : 50% Cornalin 50% Syrah

Degré d'alcool : 14%vol.

Classification : AOC Valais

Le Cornalin est un très ancien cépage du terroir des Alpes italo-suisse. Sa popularité s'est fortement développée ces dernières années. Les raisins de ce millésime ont été récoltés à la main avant l'aube.

Vinification :

Vinification : séparée, encuvage à froid, macération préfermentaire de 7 jours puis entonnage en barriques de chêne intégrales d'un an de 225 lts pour la fermentation alcoolique, levage indigène, cuvage total de 2 mois, écoulage et pressurage, soutirage, opérations de cave basée sur le calendrier lunaire

Élevage : 16 mois en barriques de chêne d'un an avec fermentation malolactique sur lies fines

Finition : soutirage, assemblage, 6 mois 50 % en barrique 50% en cuve, pas de collage, filtration légère

Maturation : 10 mois en bouteilles

Production : 600 bouteilles de 75 cl numérotées et cachetées à la cire, bouchonnées en liège naturel garanti sans TCA (technologie NDtech)

Expérience de dégustation

La Réserve Rouge de La Source 18711 peut se déguster dès à présent, dans sa jeunesse. Dans ce millésime solaire le carafage n'est pas indispensable. D'une belle robe bordeaux caractéristique, le vin se fait magique déjà au nez. Une exceptionnelle palette de notes fruitées telle la liqueur de prunes et la cerise s'accompagne de fines notes forestières comme la résine de pin et quelques fragrances d'humus. Le palais est riche, bien structuré et l'ensemble est racé présentant beaucoup de classe. Attention, Grand Vin !

Recommandation

Ce vin rouge d'exception se marie merveilleusement avec les volailles fermières, un filet de bœuf d'Hérens, un gigot d'agneau rôti ou avec les plats d'automne comme les médaillons de cerf, la selle de chevreuil ou le gibier à plumes. Servir à 16-18°.