



VALAIS MUNDI

*Comme un flocon de neige dans un cristal, Eclat,
lumineux assemblage blanc, raconte la tension
ciselée entre la minéralité de nos terroirs et la
fraîcheur des Alpes valaisannes.*

ECLAT
2014



VALAIS MUNDI

Assemblage

Petite Arvine, Heïda

Vinification

Les raisins sont pressés lentement à l'aide d'un pressoir pneumatique, selon la méthode champenoise. Ce pressurage délicat permet de sélectionner les jus les plus fins, au cœur des baies. La fermentation se fait intégralement en barriques neuves de chêne français. 6 mois de bâtonnage des lies. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin est élevé pendant 9 mois dans des barriques à grain large. Ces dernières bénéficient d'une chauffe forte.

Sols

Le Valais offre une mosaïque de terroirs différents. Les parcelles sélectionnées sont composées de calcaire, de calcschistes, ainsi que de sols limoneux.

Viticulture

En fonction des vignes et des cépages, la taille est en guyot simple ou en cordon. Soigneusement triés, les raisins sont vendangés à la main lorsqu'ils ont encore une belle acidité. Ils sont récoltés dans des petites cagettes, afin de préserver les qualités de chaque grappe.

Degré d'alcool

12.7%