

Wie Schneekristalle strahlt die weisse Cuvée «Éclat» und wiedergibt die bissige Spannung zwischen der Mineralik des Terroirs und der Frische der Walliser Alpen.

ECLAT 2 014



Rebsorten

Petite Arvine, Heïda

Weinbereitung

Wie in der Champagne werden die Trauben mittels einer pneumatischen Presse langsam gepresst. Dieses schonende Verfahren ermöglicht es, die im Herzen der Beeren vorhandenen feinsten Säfte zu gewinnen. Die Gärung erfolgt in neuen französischen Eichenfässern während sechs Monaten, unter regelmässiger Bâtonnage (Aufrühren des Hefesatzes). Es wird keinen biologischen Säureabbau durchgeführt.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt während neun Monaten in neuen grobkörnigen französischen Barriques, die mit starkem Toasting gebrannt wurden.

Böden

Das Wallis bietet eine breite Vielfalt an Terroirs. Die Böden der ausgewählten Parzellen bestehen aus Kalk, Kalkschiefer und Lehm.

Rebbau

Je nach Rebsorte und Weinberg erfolgt ein einfacher Guyotoder Cordonschnitt. Während die Beeren noch über eine gute Säure verfügen, werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen und sortiert. Danach kommen sie in kleinen schonenden Behälter, um die Qualität jeder einzelnen Traube zu bewahren.

Alkohol

12.7%