



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%