

LOUIS-MARTIN

Description

Ce vin exceptionnel de notre gamme a été créé en 2020 pour la naissance de Louis-Martin fils de nos œnologues Richard Riand et Delphine Dubuis. Cet assemblage est composé majoritairement de Cornalin de Saillon au lieu-dit "Les Mages" assemblé avec un Cabernet Franc vieille vigne du coteau de Vétroz élevé 12 mois sous bois.

Ce deuxième millésime propose un bouquet de griottes et d'épices avec une belle densité en bouche tout en finesse et en complexité.

A boire entre 2025 et 2035.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Cornalin, Cabernet Franc
- ✓ **Sol** : Schistes et moraines
- ✓ **Air de production** : Saillon, Vétroz
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois durant 12 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : viandes rouges, chasse
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 à 10 ans

Dégustation

Dense, complexe et tout en finesse

Œil – robe rouge intense aux reflets violacés

Nez – poivre noir, pivoine, griottes

Bouche – ample, tannins fins, gourmand

LOUIS-MARTIN

Beschreibung

Dieser außergewöhnliche Wein aus unserem Sortiment wurde 2020 anlässlich der Geburt von Louis-Martin, dem Sohn unserer Önologen Richard Riand und Delphine Dubuis, kreiert. Diese Assemblage besteht hauptsächlich aus Cornalin de Saillon aus dem Ortsteil „Les Mages“, gemischt mit einem Cabernet Franc aus alten Reben vom Hang von Vétroz, der 12 Monate in Holzfässern gereift ist.

Dieser zweite Jahrgang bietet ein Bouquet von Sauerkirschen und Gewürzen mit einer schönen Dichte am Gaumen, die sich durch Finesse und Komplexität auszeichnet.

Trinkreife zwischen 2025 und 2035.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Cornalin, Cabernet Franc
- ✓ **Boden** : Schiefer und Moräne
- ✓ **Produktionsluft** : Saillon, Vétroz
- ✓ **Weinbereitung**: 12-monatiger Holzausbau
- ✓ **Passt zu**: rotes Fleisch, Wild
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 - 10 Jahre

Verkostungsnotizen

Dicht, komplex und voller Finesse

Auge – Intensive rote Farb mit violetten Reflexen

Nase – Schwarzer Pfeffer, Pfingstrose, Sauerkirschen

Gaumen – Vollmundig, feine Tannine, üppig

LOUIS-MARTIN

Description

This exceptional wine from our range was created in 2020 to celebrate the birth of Louis-Martin, son of our oenologists Richard Riand and Delphine Dubuis. This blend is mainly composed of Cornalin of Saillon from the 'Les Mages' vineyard, blended with an old Cabernet Franc vineyard from the Vétroz hillside, aged for 12 months in wood.

This second vintage offers a bouquet of morello cherries and spices with a beautiful density on the palate, full of finesse and complexity.

Best drunk between 2025 and 2035.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety** : Cornalin, Cabernet Franc
- ✓ **Soil** : Glacial moraine and schist
- ✓ **Production area** : Saillon, Vétroz
- ✓ **Vinification** : Aged in wood for 12 months
- ✓ **Food and wine pairing** : red meat, hunting
- ✓ **Ageing potential** : 8 to 10 years

Tasting notes

Dense, complex and refined

Appearance – Intense red colour with purple highlights

Nose – Black pepper, peony, morello cherries

Palate – Full-bodied, fine tannins, rich