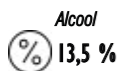


CABERNET FRANC

Pierre Dorsaz

● LE PERSPICACE



En deux mots

Ce Cabernet élevé en amphore, c'est le coup de coeur de Pierre Dorsaz. Pour lui, ce type d'élevage sublime parfaitement ce cépage. Les tannins sont assouplis et les arômes restent typiques.

Dégustation



Au nez, on retrouve directement la typicité du Cabernet avec ses notes de poivron vert. Il y a aussi des notes de poivre. 🌶️ 🧂



En bouche, c'est un vin qui a de la structure, mais qui reste harmonieux grâce à son élevage en amphore. On retrouve bien les notes de poivre et d'épice. Il y a aussi un côté sous-bois. 🌶️ 🧂 🍷



Burger maison



Légumes au barbecue



Fromages corsés

CABERNET FRANC

Pierre Dorsaz

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Charrat

 *Vignes*
5 ha entre Fully et Saillon

 *Le visage*
Pierre Dorsaz



Amphorce !

« Passionné depuis tout jeune, étant fils de vigneron, j'ai très vite voulu faire comme mon papa; faire de ma passion mon métier » sont les mots forts prononcés par Pierre Dorsaz en 2014, au moment où il crée son exploitation agricole. En reprenant le nom que son père avait utilisé à l'époque, Pierre fait renaître la cave Les Collines. Conscient de cet héritage et admiratif du travail des générations antérieures, il opte pour une philosophie où modernité et tradition se réunissent.

Faire recours à une pratique ancestrale, c'est la décision qu'a prise Pierre depuis 2017 lorsqu'il achète 3 amphores. Les amphores, ce sont de gros contenants en forme de vase qui étaient déjà utilisés avant l'apparition des barriques. En Géorgie, dans «le berceau du vin», elles portent le nom de «qvevris» et sont consacrées à la vinification depuis les temps les plus anciens.

Fabriquées à la main par des artisans du Piémont, les amphores en terre cuite qu'a sélectionnées Pierre Dorsaz donnent à ses vins un éclat aromatique, une pureté du fruit et de la finesse aux tannins. Et quand on additionne la magie du récipient avec la force du vigneron, on se retrouve alors avec la cave les Collines AMPHORCE !

