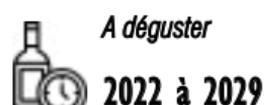


DIOLINOIR

Clos des Cyprès

● LE PERSPICACE



En deux mots

À carafier 30 minutes si dégusté dans sa jeunesse.

Ce Diolinoir est élevé dans des fûts qui passent l'hiver dehors devant la cave. C'est un élevage doux, au rythme de la nature, qui profite du froid naturel de l'hiver pour faire évoluer le vin tranquillement jusqu'au printemps.

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes sauvages, animales. L'élevage en barrique se ressent par des notes légèrement vanillées. On retrouve aussi des fruits noirs.



En bouche, c'est un vin puissant et complexe. Derrière son côté sauvage, on retrouve un magnifique bouquet de fruits noirs. Les tannins sont bien fondus. La finale est longue et légèrement épicée.



Gibiers, viande rouge en sauce



Croûte aux chanterelles



Fromage bleu

DIOLINOIR

Clos des Cyprès

● LE PERSPICACE



Postier-Vigneron-Encaveur

Dans la file d'attente des vigneron-encaveurs valaisans, il y en a certains qui se distinguent pour leur histoire atypique. Aujourd'hui, c'est le tour de Serge Antille, lui qui n'est pas allé se présenter au même guichet que ses compères. « On ne naît pas vigneron, mais on le devient à force de travail et de conviction », pourrait être la formule consacrée pour décrire le parcours de Serge.

Alors qu'il est employé de La Poste, Serge décide de faire de son rêve une réalité en créant sa propre cave en 1999. Dès lors, il trie les raisins le matin et les colis l'après-midi. Sans aucune formation en œnologie ou en viticulture, il se forme en autodidacte directement sur le terrain, avec passion et abnégation. Cette soif d'apprentissage se fait vite remarquer dans les concours où ses vins passent comme une lettre à la poste.

Au fur et à mesure des années, notre vigneron-encaveur instinctif baisse son temps de travail pour le consacrer à la vigne et au vin. Amoureux de la Toscane et de ses magnifiques paysages, il crée son identité autour des Cyprès. D'ailleurs, on retrouve une allée de ces arbres particuliers aux abords de sa cave. Le Clos des Cyprès est une adresse à ne pas manquer où les vins sont aussi sûrs qu'un Recommandé !

