

# PRIVILÈGE

## *La Petite Cave*

### LE PERSPICACE

Cépage  
**Assemblage\***

Millésime  
**2023**

Vignes  
**Chamoson**

Service  
**14-16°C**

Élevage  
**8 mois en barrique**

Sol  
**Calcaire**

Alcool  
**13.4 %**

À déguster  
**2025 à 2031**

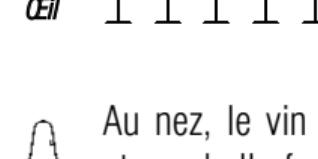
Production  
**Intégrée**

### En deux mots

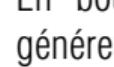
\*Assemblage de 50% de Cornalin et 50% de Cabernet Franc

Privilège est le seul assemblage rouge de La Petite Cave. Il réunit une barrique de Cabernet Franc et une barrique de Cornalin, donnant naissance à une cuvée confidentielle.

### Dégustation



**Nez** Au nez, le vin séduit par un joli fruit et une belle fraîcheur, dominés par la cerise et les fruits rouges.



**Bouche** En bouche, l'expression fruitée est généreuse et précise. Le vin est bien équilibré, avec un côté épice bien présent et une fraîcheur mentholée rappelant la menthe poivrée. Les tanins sont fins et accompagnent une finale épicee élégante.



**Viande**

Filet mignon de porc rôti

**Végétarien**

Gnocchis à la sauce tomate

**Poisson**

**Fromage**

Tomme valaisanne

#buvonslagrappe

# PRIVILÈGE

## *La Petite Cave*

### LE PERSPICACE

 **Cave**  
**Chamoson**

 **Vignes**  
**4,5 ha à Chamoson**

 **Les visages**  
**Jean et Florence Carrupt**



### **Comme à la maison !**

Arriver à la Petite Cave, c'est un peu comme rentrer à la maison après une longue absence. On y ressent immédiatement la convivialité et le sens de l'accueil qui animent Florence et Jean Carrupt. Florence, forte d'un parcours dans le domaine de la santé, a naturellement le don d'être aux petits soins pour ses hôtes.

Jean, quant à lui, partage sa passion avec générosité, toujours prêt à glisser une anecdote savoureuse. Ici, on prend le temps, on échange, on se sent bien. La Petite Cave porte parfaitement son nom... mais encore faut-il en connaître l'origine.

« Quand nous avons commencé en 1996, nous étions la plus petite cave de Chamoson, et aujourd'hui, nous le sommes certainement toujours », nous confie Florence avec le sourire. La famille Carrupt cultive aujourd'hui 17 cépages sur 4,5 hectares de vignes. Année après année, la diversité et la qualité des vins s'affinent, tandis que le nombre de bouteilles reste volontairement limité. Un choix assumé, qui interroge souvent... mais qui fait partie intégrante de leur philosophie.

« On y a réfléchi, mais perdre le contrôle n'a jamais été une option », expliquent-ils simplement. Chez Jean, le perfectionnisme n'est pas un défaut, mais une ligne de conduite : chaque détail compte, de la vigne jusqu'à la bouteille. Surveiller, ajuster, comprendre, recommencer. Pour les Carrupt, la taille n'a jamais été un objectif, seule la qualité compte. Et c'est sans doute pour cela que la Petite Cave est restée petite... et qu'elle le restera encore longtemps.

