

LES TITANS

Élevés en barrage d'altitude.

Élevés dans des conditions extrêmes au cœur des plus imposants barrages d'altitude de Suisse, Les Titans défient le temps. La température constante très basse, la haute altitude, la faible pression atmosphérique et l'hygrométrie élevée sont les spécificités techniques de ces chais uniques au monde. Le processus d'élevage ainsi ralenti permet au vin de gagner en élégance, en expressivité et en fraîcheur. Il lui confère également un potentiel de garde remarquable.

Ausgebaut in der Staumauer.

Die Weine Les Titans reifen unter extremen Bedingungen im Inneren einer Staumauer im Schweizer Hochgebirge. Die konstant tiefen Temperaturen, die Höhe, der geringe Luftdruck und die hohe Feuchtigkeit machen die technischen Merkmale dieser einzigartigen Weinkeller aus. Der Ausbau des Weins verlangsamt sich, was ihm zusätzliche Eleganz, mehr Ausdruck und Frische verleiht. Er profitiert zudem von einem erstaunlichen Lagerungspotenzial.



DIOLINOIR ROSÉ 2021 - 150CL

AOC Valais — Élevage en fûts de chêne de 9 mois à 2'200 mètres d'altitude dans le Barrage de la Grande-Dixence

AOC Valais — 9-monatiger Ausbau im Eichenfass auf 2'200 Meter Höhe in der Grande-Dixence-Staumauer



Diolinoir
Diolinoir



5-10 ans / 5-10 Jahre



10-12°C



13.3% Vol



Le nez subtil de ce Diolinoir Rosé s'aventure entre litchi et prune blanche. Rond et acide en bouche, ce rosé révèle un fruit d'une grande délicatesse.

Die subtile Nase dieses Diolinoir Rosé wagt sich zwischen Litschi und weisser Pflaume. Rund und säuerlich, genau richtig am Gaumen, enttüllt dieser Rosé eine delikate Fruchtigkeit.



Apéritif, poissons, crustacés / fruits de mer, viandes blanche
Aperitif, Meeresfrüchte / Krustentiere, Geflügel

Contient des sulfites / Enthält Sulfite