Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE DUSSEX

Appellation

Valais AOC

Culture

Biodynamique en reconversion

Conditionnement

Carton

Région

Valais

Contenance

75 cl

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



JOHANNISBERG 2021

Cépage

Sylvaner

Nature du sol

Eboulis calcaires

Vinification

Traditionnelle

Élevage

7 mois en cuve sur lies fines

Maturité

À déguster de nos jours à 2026

Température de service

12°C

Accords mets/vin

Choucroute de la mer, rollmops

Degré alcoolique

13.8% vol

Bouchon

Liège naturel

Dégustation

Effet millésime, ce Johannisberg dévoile une très belle finesse et énergie avec une attaque élégante sur un méli-mélo de fleurs de printemps, fruits exotiques et pêches blanches. Un parfait équilibre règne sur la dégustation avec élégance et respect de la typicité du cépage. De petits amers nobles clôturent la dégustation sur fond d'épices.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PETITE ARVINE 2021

Cépage

Arvine

Nature du sol

Schiste, granite

Vinification

Pressurage en grappes entières

Élevage

7 mois en cuve sur lies fines

Maturité

À déguster de nos jours à 2026

Température de service

12 °C

Accords mets/vin

Aile de raie aux câpres, plateau d'huîtres

Degré alcoolique

13.8 % vol

Bouchon

Liège naturel

Dégustation

Quelle tension! Le minéral domine tout d'abord avec une belle lecture de glycine pour ensuite évoluer sur la rhubarbe, le citron vert et la mangue juteuse. Toucher frais et salin avec une belle montée d'amplitude sur les fruits exotiques avant d'amorcer une finale bien sèche et tendue.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PAÏEN VIEILLES VIGNES 2021

Cépage

Savagnin Blanc

Nature du sol

Schiste, granite

Vinification

Traditionnelle

Élevage

7 mois en cuve sur lies fines

Maturité

À déguster de nos jours à 2026

Température de service

12 °C

Accords mets/vin

Brochettes de lotte aux épices, pintade fermière aux champignons

Degré alcoolique

13.8% vol

Bouchon

Liège naturel

Dégustation

Générosité aromatique de pêche, nectarine et abricot à l'attaque sur ce très beau Païen, mêlant élégance, fraîcheur et gourmandise. Au palais, le vin révèle une matière noble et ample, enrobé par la chair de fruits à noyau accompagnée par une pointe de curry.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



GAMAY VIEILLES VIGNES 2021

Cépage

Gamay

Nature du sol

Schistes, granites

Vinification

Macération en grappes entières

Élevage

7 mois en cuve sur lies fines

Maturité

À déguster de nos jours à 2026

Température de service

16 °C

Accords mets/vin

Plateau de charcuteries, cochon de lait à la broche

Degré alcoolique

13.5% vol

Bouchon

Vis

Dégustation

Un Gamay classique, digeste et très bien vinifié. La fraîcheur domine l'attaque en relevant à merveille de petites notes de fraises et de cerises noires. L'élevage en cuve permet au fruit de s'exprimer pleinement sur une fine trame de poivre noir et girofle. Plaisir immédiat et décomplexé sur ce vin polyvalent qui saura s'inviter autant à l'apéritif qu'à table.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



X DE DUSSEX RED 2021

Cépages

Diolinoir & Merlot

Nature du sol

Schiste

Vinification

Macération en grappes entières

Élevage

8 mois en fûts de chêne de 300 litres

Maturité

À déguster de nos jours à 2026

Température de service

17°C

Accords mets/vin

Tartare de boeuf, lapin aux griottes

Degré alcoolique

13.5% vol

Bouchon

Ardeaseal

Dégustation

Tout d'abord caché dans sa bouteille tel un génie dans sa lampe, cet assemblage s'ouvre après 1h de carafe/Aveine pour dérouler sa concentration et sa puissance! La matière est mûre, riche et complexe et présente des petits fruits des bois, notes sanguines et épicées. Les tanins sont enrobés et fondus, offrant déjà un toucher accessible et élégant.

Domaine Dussex

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CORNALIN “RÉSERVE” 2020

Cépage

Cornalin

Nature du sol

Plâtre et schistes

Vinification

Fermentation alcoolique en tonneaux de 600 litres

Élevage

20 mois en fûts de chêne de 400 litres

Maturité

À déguster de nos jours à 2030

Température de service

17°C

Accords mets/vin

Suprême de pigeon à la truffe, gigot d’agneau de 5 heures

Degré alcoolique

13.5% vol

Bouchon

Liège naturel

Dégustation

Le Cornalin reste parmi nos coups de cœur du domaine! Matière riche et concentrée offrant une superbe lecture de fruits noirs charnus légèrement confiturés et sensuels. L’élevage est encore bien présent et donne le change à la masse tannique encore dans son enfance. Le vin évolue sur des arômes floraux de pivoine et violette accompagnés de muscade et poivre noir. Une garde de 2-3 ans lui permettra de révéler tout son potentiel.