



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

tél. +41 27 746 11 25
info@benoit-dorsaz.ch
www.benoit-dorsaz.ch

Streptus assemblage rouge 2023

Aspects viticoles

Cépages : Merlot, gamay, gamaret, pinot noir.

Terroirs et proportions :

Merlot	43%	Rossettan, Martigny
Gamay	33%	Follatères, Fully
Pinot noir	20%	Follatères, Fully
Galotta	4%	Follatères, Fully



Vinification et élevage

L'assemblage se décide sur la base de nombreux essais sur échantillon : Ces essais débutent en janvier et se prolongent jusqu'en mars. Le choix du meilleur assemblage se fait sur la base de dégustations à l'aveugle. Nous privilégions l'équilibre et l'harmonie.

Tous les vins qui composent le Streptus 2023 ont été vinifiés séparément en cuve.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Nez complexe de réglisse, de fraise des bois, de sous-bois. Une bouche dynamique, avec des tanins présents et bien intégrés qui allongent la perception en bouche. Représentation fidèle du millésime rouge 2023.

Assemblage

Un assemblage doit être réfléchi. J'ai pris le parti de choisir l'élégance et de respecter les caractéristiques de chaque millésime. Chaque année, c'est donc à un exercice de style que je m'adonne afin de trouver les meilleures proportions entre les différents composants de mon assemblage. Tout se fait sur la base de plusieurs séances de dégustations. Une des difficultés consiste à reproduire exactement dans la cuve le résultat du meilleur échantillon dégusté!

