

| Domaine Cédric Flaction | |
|--------------------------------|--|
| Historique du domaine | Domaine crée en 2003 par Cédric Flaction |
| Région de production | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Pays</i> : Suisse • <i>Région viticole</i> : Valais • <i>Commune</i> : Saint Pierre de Clages • A l'ouest de Sion |
| Climat | Continental |
| Sol | Schistes et calcaires |
| Superficie du domaine | 17 Hectares (dont 10 en location) Sur les communes de Sierre, Chamoson, Sion et Leytron. |
| Cuvées | <ul style="list-style-type: none"> • Fendant, Païen, Humagne blanc, Torpa (savagnin blanc, marsanne)... • Cornalin, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge, Merlot, Lo Grafion (merlot et tempranillo)... • Blanc sec, blanc doux, effervescent, rouge sec, rosé. • Elevage en cuves inox ou barriques <p>La cuvée des apprentis (Lo Chai : savoir en patois valaisan), est une cuvée permettant aux apprentis du domaine de réaliser leur propre type de vin.</p> |
| Haute cuvée | <ul style="list-style-type: none"> • Lo Grafion • 50% merlot, 50% tempranillo • Vin rouge • Elevage en barriques pendant 36 mois |
| Anecdote | Le signe cabalistique que l'on retrouve sur ses bouteilles est la marque d'un tailleur de pierre de l'époque médiévale. |

