



FIN BEC

FIN BEC MER Sélection n°15

Cépage

Ampélographie	Fin Bec Mer , une alliance unique de vins français et suisses, issus de vignobles en terrasses bordant le Rhône. Né d'un glacier valaisan, ce fleuve traverse les frontières pour finir sa route dans la mer méditerranée. Sillonnant les parchets franco-suisses, il donne son unité à cet assemblage inédit.	
Sélection des cépages assemblés	Valais - Suisse:	Heida ou Païen (Savagnin Blanc)
	Côte du Rhône - France:	Viognier

Commentaire de Sébastien Martinet, oenologue

	Robe	Jaune or pâle avec des nuances grises
	Nez	Intense, expressif, frais, fruité (abricots, pêches blanche), notes minérales, complexe
	Bouche	Attaque fraîche, belle acidité, beaucoup de finesse et d'élégance, notes de fruits frais (grenadine, mangue), finale vive sur la minéralité avec une belle longueur

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, poissons, crustacés, fromages
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2016 - 2019

Données techniques

Alcool	13.5 % vol.
Acidité totale	5.9 g/L
Vinification	Élevage de l'Heida et du Viognier en cuve. Ces vins sont à l'origine de cet assemblage unique.