






FIN BEC

FIN BEC MER Sélection n° 1 7

Cépages

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 : Petite Arvine – Heïda - Amigne Côte du Rhône – France : Viognier

Commentaire de Flore Millet, Oenologue

	Robe	Jaune or pâle avec des reflets argentés
	Nez	Intense, expressif, frais, fruité (abricot, fruit de la passion), notes minérales, complexe
	Bouche	Attaque fraîche, belle acidité, beaucoup de finesse et d'élégance, notes de fruits frais (agrumes, fruits exotiques), finale vive sur la minéralité avec une belle longueur

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, poisson, crustacés, fromage
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2018 - 2020

Données techniques

Alcool	13 % vol.
Vinification	Élevage des cépages en cuve