






FIN BEC

# FIN BEC MER Sélection n°18

## Cépages

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Ampélographie                   | <b>Fin Bec Mer</b> , 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<br>Côte du Rhône – France : Viognier   |

## Commentaire de l'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 |