






FIN BEC

GAMAY 2015

Cépage

Ampélographie	Originaire du Beaujolais, la culture de ce cépage s'intensifie en Valais dans les années 50. Répandu dans tout le canton, il développe au mieux ses qualités aromatiques dans des terres peu calcaires. Le Gamay est un vin fruité par excellence, dédié aux délices de l'été.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Sion au cœur des vignobles valaisans.

Commentaire de Sébastien Martinet, oenologue

	Robe	Rouge grenat
	Nez	Intense, très expressif, fruité (baies des bois), avec des notes fumées
	Bouche	Souple, fruité intense (fruits rouges), bonne structure acide avec des tanins présents mais fins, ample, finale élégante sur le fruité frais avec une belle longueur

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Plats de charcuterie, mets de brasserie, assiette valaisanne
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2016 - 2019

Données techniques

Alcool	13% vol.
Acidité totale	6 g/L
Vinification	Vinification classique, élevage en cuve