



FIN BEC

JOHANNISBERG DE CHAMOSON 2018




BOUTESSES

BIO

Cépage

Ampélographie	Le Johannisberg, également appelé Sylvaner ou Gros Rhin, est le cépage emblématique de la commune de Chamoson, au cœur du vignoble valaisan. Il nécessite un terroir gorgé de soleil et bien drainé, c'est pour cette raison qu'il s'exprime particulièrement bien dans notre canton. Vin plutôt riche et fruité, le Johannisberg nous apporte une touche d'exotisme. Il acquiert en vieillissant des arômes complexes et gagne en caractère.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Chamoson.

Commentaire de l'oenologue

	Robe	Jaune d'or pâle avec des reflets gris
	Nez	Expressif, fruité (fruits frais, pomme) et typé avec des notes florales.
	Bouche	Attaque de bouche sur une belle vivacité, fruité et caractère type d'amande amère, structuré avec une acidité bien enrobée.

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, asperges, chaud froid de légumes, raclette
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2019 – 2022

Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Vinification	Vinification BIO des blancs classiques, fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve