






FIN BEC

MERLOT 2018

Cépage

Ampélographie	Son nom pourrait provenir du merle (en patois, le merlot est un petit merle) en raison de sa couleur noire comme les merles ou du goût de ces derniers pour le raisin. Ce cépage facile à vinifier donne un vin complexe, facile à boire qui ne nécessite pas de long vieillissement, même s'il se conserve longtemps. Les arômes de pruneaux se trouvent très souvent dans les vins de Merlot.
Raisins	Les raisins proviennent des parchets alluviaux de la Morge autour de la Cave Fin Bec à Sion au cœur des vignobles valaisans.

Commentaire de l'oenologue

	Robe	Rouge pourpre profond
	Nez	Intense, fruité (cassis, groseilles, mûres), légères notes épicées (tabac, poivre) et boisées, complexe
	Bouche	Attaque souple, fruité (fruits noirs compotés, groseille, sureau, cassis) avec une bonne masse tannique, belle structure, ample avec des notes boisées, longue finale

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Viande rouge, volaille, chasse, fromage à pâte dure
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2019 - 2023

Données techniques

Alcool	14 % vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne