






FIN BEC

PINOT NOIR 2017

Cépage

Ampélographie	Le Pinot Noir fut introduit vers 1848 en Valais, une terre de prédilection pour ce cépage d'origine bourguignonne. Il est réputé comme l'un des cépages les plus fins et subtils au monde. Il s'épanouit à merveille dans les terres calcaires, qui lui confèrent une extraordinaire complexité.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent des prestigieuses parcelles de « La Follie » et de « Gasse » situées sur la commune de Sion.

Commentaire de Flore Millet, Œnologue

	Robe	Rouge grenat
	Nez	Intense, fin, fruité (baies des bois, cassis, fruits rouges), légères notes épicées et fumées
	Bouche	Attaque souple, fruité (prunes, fruits noirs à noyaux), fin et élégant, tanins présents et fondus, bonne structure avec un bon potentiel de vieillissement

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Viande rouge et blanche, gigot d'agneau, fromage à la crème
Température de service	16-18°C
A maturité	2018-2021

Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en cuve.