






FIN BEC

# HEIDA BRUT BEC DE FIN BEC

## Cépage

Ampélographie	Le Païen ou Heida (Visperterminen, Suisse occidentale) et le Traminer sont des synonymes du Savagnin blanc qui sert à l'élaboration du « vin jaune », un vin de voile comme en on trouve aussi à Xérès. Autrefois très cultivé en Allemagne, on le trouve de nos jours encore en Autriche. Le Savagnin blanc est proche cousin du cépage Gewürztraminer.
Raisins	Les raisins proviennent de Châtre sur la commune de Sion aux abords de la Cave Fin Bec. L'Heida planté en 2006 profite d'un sol alluvial constitué par la Morge.

## Commentaire de l'oenologue

	Robe	Jaune or, légères nuances vertes, effervescence (bulles fines)
	Nez	Intense, typé, fruits mûrs (mangue, poire et agrumes), notes herbacées et florales (tilleul) avec une touche de minéralité, complexe
	Bouche	Attaque fruité, effervescent, notes minérales et de mie de pain, ample en bouche, beaucoup de finesse

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif et dessert
Température de service	6 - 8°C

## Données techniques

Alcool	12.5% vol.
Vinification	Champagnisation selon la méthode traditionnelle