






FIN BEC

# AMIGNE 2015

## Cépage

Ampélographie	La légende dit que l'Amigne aurait des origines romaines (vitis aminea), mais il n'y a aucune certitude à ce sujet. C'est un vin en général fruité, puissant et riche, souvent agrémenté d'une note de mandarine.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent du terroir privilégié de Vétroz en Valais.

## Commentaire de Sébastien Martinet, oenologue

	Robe	Jaune or pâle
	Nez	Intense, floral (lys, tilleul), belle minéralité, notes de miel, de cire et d'herbes coupées, belle complexité
	Bouche	Attaque souple et moelleuse, belle harmonie entre la douceur et l'acidité, joli volume en bouche, note florales et minérales, longue finale suave et charmeuse

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Salade de fruits, tarte aux pommes, fromage bleu et sorbet. Sorbet «Amigne»: boules de sorbet au citron ou à la poire combinées avec un soufflé d'Amigne.
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2016 - 2019

## Données techniques

Alcool	12.5% vol.
Acidité totale	6.1 g/L
Sucres résiduels	29.8 g/L
Vinification	Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve