FIN BEC

AMIGNE DE VETROZ 2016

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 Virginia Haberkorn, oenologue

	Robe	Jaune or pâle
	Nez	Intense, floral (lys, tilleul), belle minéralité, notes de miel, de cire, d'herbes coupées, et d'écorce de mandarine, belle complexité
	Bouche	Attaque souple et moelleuse, belle harmonie entre la douceur et l'acidité, joli volume en bouche, notes 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 souffle d'Amigne
Température de service	10 - 12°C
À maturité	2017 - 2019

Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Acidité totale	6.1 g/L
Sucres résiduels	10g/l
Vinification	Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve

Cave Fin Bec SA, Route de Vuisse 16, 1962 Pont-de-la-Morge (Sion), Tél. +41 27 346 20 17, info@finbec.ch, www.finbec.ch