






FIN BEC

# CABERNET SAUVIGNON 2015

## Cépage

Ampélographie	Le Cabernet Sauvignon représente les trois quarts de l'encépagement dans le Bordelais. Ce cépage est un croisement entre le Cabernet franc et le Sauvignon blanc. Aujourd'hui le cépage noble est répandu dans le monde entier. Il s'adapte très bien aux climats chauds et donne des vins très chargés en tannins aptes au vieillissement.
Raisins	Les raisins proviennent des communes de Chamoson et de Sion. Les parcelles alluviales autour de la Cave Fin Bec conviennent très bien au Cabernet Sauvignon.

## Commentaire de Flore Millet, œnologue

	Robe	Rouge pourpre intense
	Nez	Intense, fruité (fruits noirs), notes végétales (poivrons) et épicées (poivre, réglisse, tabac), complexe
	Bouche	Attaque souple, fruité (cassis), boisé, tanins présents et bien fondus, bon équilibre entre la structure et l'acidité, longue finale sur des notes épicées et végétales

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Chasse, roastbeef, volailles de chasse, pâtes et fromages
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2016 - 2019

## Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne