






FIN BEC

# DIOLINOIR 2015

## Cépage

Ampélographie	En 1970, un nouveau cépage vit le jour. Il fut obtenu par fécondation du Diolly (cépage introduit autour des années 20 par le Dr. Wuilloud) et du Pinot noir. On le baptisa Diolinoir en souvenir de ses origines. C'est un vin plutôt corsé, avec des tanins de qualité qui lui confèrent un excellent potentiel de vieillissement.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Conthey en Valais.

## Commentaire de Virginia Haberkorn, oenologue

	Robe	Rouge pourpre intense
	Nez	Intense, fruité (fruits noirs, griotte), notes d'épices (régλισse) et de bois (toasté, fumé)
	Bouche	Attaque souple, fruité (fruits noirs), notes d'épices et de bois, tanins souples, fondus et élégants, bel équilibre entre la structure et l'acidité, longue finale sur le fruit

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Grillades, viandes en sauce ou marinées
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2016 – 2019

## Données techniques

Alcool	13% vol.
Acidité totale	6.3 g/L
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne