






FIN BEC

DIOLINOIR 2016

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 Flore Millet, oenologue

	Robe	Rouge pourpre intense
	Nez	Intense, fruité (fruits noirs, griotte), notes d'épices (réglice)
	Bouche	Attaque souple, fruité (fruits noirs), notes d'épices, 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	2017 – 2021

Données techniques

Alcool	13,5% vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne