






FIN BEC

DIOLINOIR 2018

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 l'oenologue

	Robe	Rouge intense avec des reflets pourpres
	Nez	Arômes fruités (fruits noirs, griottes), notes épicées (régliasse)
	Bouche	Attaque souple, arômes fruités et épicés, tanins bien fondus et élégants. Vin possédant un bel équilibre entre la structure et l'acidité, longue finale en bouche

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Grillades, viandes en sauce ou marinées
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2020-2023

Données techniques

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