FIN BEC

FIN BEC ROSÉ Sélection n°17

Cépage

Ampélographie	**Fin Bec Rosé**, une alliance unique de vins suisses, issus de vignobles en terrasses bordant le Rhône. Né d'un glacier valaisan, ce fleuve traverse les frontières pour finir sa route dans la Mer Méditerranée. Sillonnant les parchets franco-suisses, il donne son unité à cet assemblage inédit.
Sélection des cépages assemblés	Valais – Suisse : Pinot Noir et Gamay Côte du Rhône – France : Grenache

Commentaire de Flore Millet, œnologue

	Robe	Saumon avec des reflets argentés
	Nez	Intense, expressif avec des arômes de fruits frais (fraise, framboise, grenadine, petits fruits des bois)
	Bouche	Attaque souple, fruité, belle fraîcheur, ample, finale persistante et minérale avec une belle vivacité

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, tapas, salade de saison, cuisine asiatique, dessert aux fraises
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2018 - 2020

Données techniques

Alcool	12.5% vol.
Vinification	Rosé de saignée, élevage du Pinot Noir et du Gamay 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