






FIN BEC

JOHANNISBERG 2015

Cépage

Ampélographie	En Valais, le nom usuel pour désigner le Sylvaner (ou Rhin) est le Johannisberg. Il nécessite un terroir gorgé de soleil et bien drainé, à des altitudes moyennes. Vin plutôt riche et fruité, le Johannisberg nous apporte une touche d'exotisme. Il acquiert en vieillissant des arômes complexes et gagne en caractère.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Sion et Chamoson, au cœur du vignoble valaisan.

Commentaire de Sébastien Martinet, oenologue

	Robe	Jaune or pâle avec des nuances grises
	Nez	Intense, fruité (fruits frais) et typé avec des notes florales et d'amandes grillées
	Bouche	Attaque de bouche moelleuse, belle vivacité, fruité et caractère type d'amande amère avec des notes de fruits exotiques, rond et volumineux avec une longue finale suave

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, asperges, chaud froid de légumes, volailles à la crème
Température de service	12 - 14°C
A maturité	2016 - 2019

Données techniques

Alcool	12.5% vol.
Acidité totale	6.1 g/L
Sucres résiduels	11 g/L
Vinification	Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve