



FIN BEC

JOHANNISBERG 2017

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 Flore Millet, Œnologue

| | | |
|---|--------|--|
|  | Robe | Jaune d'or pâle |
|  | 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, volaille à la crème |
| Température de service | 10 - 12°C |
| A maturité | 2018 – 2021 |

Données techniques

| | |
|--------------|--|
| Alcool | 13.5% vol. |
| Vinification | Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve |