






FIN BEC

# JOHANNISBERG 2018

## 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 l'oenologue

	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	2019 – 2022

## Données techniques

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