






FIN BEC

# JOHANNISBERG 2019

## 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.

## Commentaires de l'Œnologue

	Robe	Jaune clair avec des reflets dorés
	Nez	Expressif, sur le fruit frais, notes florales typiques du cépage
	Bouche	Attaque de bouche ronde avec une belle vivacité, arômes fruités et d'amande amère, finale de caractère sur la longueur

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, asperges, chaud froid de légumes, volaille à la crème
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2020 – 2023

## Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Vinification	Vinification des blancs classiques, élevage en cuve
Sucre résiduel	7 g/L