



FIN BEC

MERLOT DE SION 2018




DOMAINE CHÂTROZ

BIO

Cépage

Ampélographie	Son nom pourrait tenir son nom du merle (en patois, le merlot est un petit merle) en raison de sa couleur noire comme les merles ou du goût de ces derniers pour le raisin. Très souvent élevé en barrique, il est ici entièrement vinifié en cuve, ce qui lui confère un côté très fruité et agréable.
Raisins	Les raisins proviennent des parchets alluviaux de la Morge autour de la Cave Fin Bec à Sion, au cœur des vignobles valaisans.

Commentaire de l'oenologue

	Robe	Rouge pourpre foncé et profond
	Nez	Intense, fruité (groseilles, mûres), légères notes épicées (tabac, poivre) avec une légère note de chocolat, complexe
	Bouche	Attaque souple, fruité (fruits noirs compotés, groseilles) avec des tanins fins, belle structure, ample avec des notes boisées, finale persistante

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Viande rouge, volaille, chasse, fromage à pâte dure
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2018 - 2021

Données techniques

Alcool	14.5 % vol.
Vinification	Vinification BIO des rouges classique, élevage en cuve