






FIN BEC

# AMIGNE DEMI-SEC BEC DE FIN BEC

## Cépage

Ampélographie	La légende dit que l'Amigne aurait des origines romaines (vitis aminea), mais il n'y a aucune certitude à ce sujet. C'est un vin en général fruité, puissant et riche, souvent agrémenté de notes de mandarine.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent du terroir privilégié de Vétroz en Valais.

## Commentaire de l'oenologue

	Robe	Jaune or, nuances blanches-grises, effervescence (bulles fines)
	Nez	Intense, typé, fruits mûrs/confits (abricots), notes herbacées et florales, complexe
	Bouche	Attaque moelleuse, effervescent, notes de fruits compotés, ample en bouche, beaucoup de finesse

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif et dessert
Température de service	6 - 8°C

## Données techniques

Alcool	14% vol.
Vinification	Méthode Traditionnelle