



FIN BEC

MERLOT DE SION 2019




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 | 2020-2025 |

Données techniques

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