



FIN BEC

MERLOT DE SION 2018




DOMAINE CHÂTROZ

BIO

Rebsorte

Ampelographie	Der Name der Sorte könnte vom französischen Wort für Amsel (merle) abstammen, welche sich entweder auf die schwarze Farbe seiner Federn bezieht oder weil er gerne die frühreifen Beeren nascht. Sehr oft im Barrique ausgebaut wird er hier im Stahltank vinifiziert, was ihm eine sehr fruchtige und angenehme Note verleiht.
Trauben	Die Trauben stammen aus dem Schwemmland der Morge, welches sich um den Cave Fin Bec herum in Sion, im Herzen der Walliser Weinberge befindet.

Kommentar des Oenologen

	Auge	Dunkles purpurrot mit violetten Reflexen
	Nase	Intensiv, fruchtig (Johannisbeeren, Brombeeren), leicht würzig (Tabak, Pfeffer) mit einer leichten Schokoladennote, komplex Note
	Gaumen	Geschmeidiger, fruchtiger Auftakt (schwarzer Fruchtkompott, Johannisbeeren) mit feinen Tanninen, schöne Struktur, reichlich mit holzigen Noten, anhaltender Abgang

Service et Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Fleischgerichte, Geflügel, Wildgerichte, Hartkäse
Service-Temperatur	16 - 18°C
Trinkreife	2020-2025

Technische Daten

Alkohol	14.5 % vol.
Vinifikation Ausbau	Traditionelle Maischegärung BIO mit anschliessendem Ausbau im Stahltank