



FIN BEC




# DOMAINE CHÂTROZ BLANC 2018

## BIO

### Cépage

Ampélographie	Le Domaine Châtroz Blanc AOC Valais myFINBEC a été créé suite à la conversion du domaine Châtroz en agriculture biologique en 2010. Ce domaine, bordant la cave Fin Bec, est situé au cœur du Valais central et s'étend sur 6.5 ha. Les cépages assemblés sont l'Heida (Savagnin blanc) et le Johannisberg (Sylvaner).
Raisins	Les raisins proviennent de Châtre sur la commune de Sion, aux abords de la Cave Fin Bec.
Sélection des cépages assemblés	Johannisberg (Sylvaner) Heida ou Paien (Savagnin Blanc)

### Commentaires de l'Œnologue

	Robe	Jaune clair aux légers reflets verts
	Nez	Expressif et complexe, notes minérales et fruitées, légère touche boisée
	Bouche	Intense, belle vivacité avec une légère note acidulée, boisé délicat et bien fondu

### Service et Gastronomie

Accords gourmands	Mets au curry, mets au poulet, mets aigre-doux, cuisine asiatique
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2019 - 2021

### Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Vinification	Vinification BIO des blancs classiques, élevage en doubles barriques