



FIN BEC




DOMAINE CHÂTROZ ROUGE 2018

BIO

Cépage

Ampélographie	La gamme myFINBEC a vu le jour 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. Bénéficiant de soins particuliers de par sa proximité, les fruits de ces terres sont vinifiés en fûts de chêne sur le site même de Châtroz, ce qui donne à cet assemblage son identité unique.
Sélection des cépages assemblés	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Commentaire de l'oenologue

	Robe	Belles nuances rouges violacées
	Nez	Intense, persistance de fruits noirs (cassis), belles notes épicées, boisé léger et bien fondu avec des notes de vanilles.
	Bouche	Belle attaque nette, légèrement épicés par le bois (girofle, réglisse). Belle structure tannique avec une finale longue et charnue. Ce vin présente un très beau potentiel de garde.

Service et Gastronomie

Service	Décantage avant service
Accords gourmands	Viande rouge, canard, pigeon, gibier à plume, fromage, dessert à base de cerises tièdes légèrement poirées.
Température de service	16 - 18°C
Garde	10 à 15 ans

Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne