



FIN BEC

FENDANT DE SION 2018

Cépage

Ampélographie	Selon la légende, ce cépage aurait été ramené de Turquie par un ambassadeur de François 1 ^{er} au XVI ^e siècle. Il a été introduit en Valais au 19 ^{ème} siècle. Avec son caractère désaltérant, il se consomme à toutes les occasions. Vin d'apéritif par excellence, idéal pour accompagner une raclette ou une fondue, le Fendant occupe une place particulière dans le cœur des Valaisans.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Sion (Pagane, La Cible, Platta) en Valais.

Commentaire de l'œnologue

	Robe	Jaune pâle avec des reflets argentés
	Nez	Expressif, belle minéralité (notes de pierre à fusil), fruité (tilleul, citron)
	Bouche	Attaque fraîche et perlante, belle acidité, fruité (agrumes, citron), ample avec une bonne longueur en bouche, finale minérale typée.

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Apéritif, raclette, fondue, entrées et crudités
Température de service	10°C
A maturité	2019 - 2021

Données techniques

Alcool	12,5% vol.
Vinification	Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve