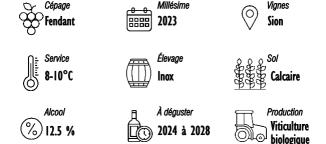
# **FENDANT**

## Fin Bec

## LE CONVIVIAL



#### En deux mots

Pourquoi le Fendant contient-il souvent du gaz carbonique ? En Valais, ce vin est un choix privilégié pour l'apéritif grâce à sa légèreté et sa buvabilité. L'ajout de CO2 lui confère une effervescence discrète qui non seulement rafraîchit le palais, mais accentue également ses arômes, rendant chaque gorgée vivante et attrayante.

# Dégustation







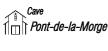


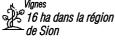
<b>Viande</b>	Poisson
Charctuterie	Filet de saumon
Végétarien	Fromage
Dips de légumes	Fondue

# **FENDANT**

## Fin Bec

LE CONVIVIAL









# Fin Bec prend son envol

Quand on dit de quelqu'un qu'il a « fin bec », cela signifie qu'il est connaisseur, gourmet, gourmand et épicurien. C'est cette image que transmet Yvo Mathier à travers ses vins. Perché à la cave Fin Bec depuis 2004, Yvo a perdu quelques plumes pour en arriver là. Après des études d'oenologie à Changins, il s'envole pour l'Espagne afin de décrocher un Master en économie. Aujourd'hui, avec une gamme certifiée bio depuis 2011 et la mise en place d'énergie solaire, son nid repose sur des valeurs de durabilité, mêlant économie, social et écologie.

Pour Yvo, c'est la matière première qui définit un vin. «Pendant les vendanges, je suis là jour et nuit», nous confie-t-il. Rien n'est laissé au hasard à la cave Fin Bec : chaque geste et chaque décision sont méticuleusement calculés. Cette rigueur lui permet d'apprendre des expériences passées, d'en prendre de la graine et de s'améliorer millésime après millésime.

Finalement, Yvo prend son envol avec myFINBEC, un concept innovant alliant art et vin. Huit artistes internationaux ont carte blanche pour réaliser une fresque sur 84 caisses à vins empilées. Ainsi, lorsqu'une personne achète une caisse, elle repart avec du vin et une œuvre d'art, partageant ainsi un peu de cette créativité unique.



lagrappe.ch