

BECKER

Alsace
Naturellement
Orange
2022



Vin sec

Ce vin unique est le fruit d'expérimentations pour élaborer un vin sec à partir de notre cépage le plus aromatique : le Gewurztraminer.

Cépage

100% Gewurztraminer

Vignoble

Vignes plantées en 1991.
Densité de plantation : 5000 pieds/ha.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.
Traitements : bouillie bordelaise, soufre, infusions de plantes et extraits d'algues.

Terroir

Nos plus beaux Gewurztraminer sont issus des vieilles vignes du Grand Cru Froehn : un terroir solaire à maturité précoce, argilo-marneux du Lias à réaction calcaire.

Vinification

Les raisins ont été cueillis avant d'atteindre la surmaturité habituelle d'un Gewurztraminer traditionnel. Macération pelliculaire afin d'extraire les arômes et la juste quantité de tanins, nécessaires à la conservation de ce vin pauvre en sulfites. Pressurage avant la fin de la fermentation alcoolique.

Fermentation malolactique. Elevé pendant 6 mois partiellement en pièces de chêne. Vin filtré. Pauvre en sucres résiduels.

Dégustation et gastronomie

La robe est orange et brillante. Le nez est très expressif, révélant des arômes floraux et fruités d'une intensité rare, avec des notes exotiques et épicées en arrière plan. Surprise en bouche : la dégustation débute par une attaque élégante de vin très sec où la symphonie des saveurs s'équilibre harmonieusement. Belle finale épicée avec présence de tanins protecteurs et conservateurs.

Accompagne parfaitement les viandes blanches, les fromages et la cuisine exotique.

Garde

2 à 3 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 14,06 %
Acidité tartrique : 4,15 g/L
Sucre résiduel : 1,5 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 103 mg/l
Date de récolte : 07/09/2022
Mise : 15/03/2023
Numéro de lot : LB7N12

Service : 10-14 °C

