

BECKER

Alsace
Grand Cru
Froehn
Muscat
2022



Vin demi-sec

Cépage

100% Muscat ottonel

Vignoble

Vigne âgée d'une trentaine d'années.
Densité de plantation : 5500 pieds/ha.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Grand Cru Froehn : un terroir solaire, à maturité précoce, argilo-marneux du Lias et à réaction calcaire.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne. Courte macération pelliculaire sur pressoir. Pressurage délicat. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois. Vin filtré.

Dégustation et gastronomie

Nez : s'ouvre sur des notes de fleur de sureau.

Attaque souple, bouche ample et florale, finale gourmande.

Vin d'apéritif délicat et floral.

Garde

4 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,34 %
Acidité (tartrique) : 4,01 g/L
Sucre résiduel : 9,8 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 125 mg/L
Date de récolte : 05/09/2022
Mise : 17/03/2023
Numéro de lot : LB612

Service : 8-12 °C

