

BECKER

Alsace
Gentil
2021



Vin sec

Cépage

Le Gentil est un vin d'assemblage typiquement alsacien. Sous charte de production, il est constitué au minimum de 50% de cépages nobles (riesling, pinot gris, gewurztraminer et muscat). Le Gentil 2021 est composé d'un assemblage méticuleux de 49% d'Auxerrois, 20% de pinot gris, 10% de muscat, 16% de riesling, et 5% de gewurztraminer.

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.
Traitements : bouillie bordelaise, soufre, infusions de plantes et extraits d'algues.

Terroir

Collines argileuses, marneuses, parfois calcaires et sableuses de la région de Ribeauvillé.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne. Pressurage direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois. Filtration.

Dégustation et gastronomie

Excellent sur la fondue aux fromages, le fromage de chèvre, les rouleaux de printemps.

Belle robe jaune aux reflets verts. Le nez est expressif avec des notes muscatées. Le vin se goute sec avec de la fraîcheur, un côté beurré, et une petite rondeur.

Garde

5 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,5 %
Acidité totale : 6,4 g/L
Sucre résiduel : 7,7 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 113 mg/l
Mise : 21/04/22
Numéro de lot : LB911

Service : 8-12 °C

