

BECKER

Alsace
Naturellement
Pinot noir
2022



Vin rouge

Notre traditionnel pinot noir vinifié nature. Un vin rouge léger, frais et gouleyant, qui se déguste seul ou accompagné.

Cépage

100% Pinot noir

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles.
Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

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

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne.
Récolte à maturité optimale.
Macération avec remontages journaliers.
Mise en oeuvre du procédé de la saignée : extraction de 10 % pour augmenter la concentration du vin.
Elevage en pièces de chêne pendant 9 mois.

Dégustation et gastronomie

Belle robe colorée.
Le nez est discret, s'ouvre sur des notes d'herbes aromatiques et de torréfaction.

Bouche structurée et puissante.
Finale légèrement boisée.

Garde

2 à 3 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,62 %
Acidité tartrique : 5,20 g/L
Sucre résiduel : 0,1 g/L
Bouchon en liège naturel
Mise : 23/08/2023
Récolte : 05/09/2022
Numéro de lot : LB8N22

Service : 8-12 °C

