

# BECKER

Alsace  
**Naturellement  
Rouge  
d'exception  
2021**



## Vin rouge

Un rouge expérimental, issu de l'extraction par macération en raisins entiers des arômes de pinot noir.

## Cépage

100% Pinot noir

## Vignoble

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

## Terroir

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

## Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne. Récolte à maturité optimale. Vinifié en raisins entiers sous atmosphère carbonique pour extraire au maximum les arômes et la juste quantité de tanins. Elevage en pièces de chêne pendant 6 mois.

## Dégustation et gastronomie

Nez : notes de fruits noirs, cerise griotte, mûre.  
Bouche : attaque souple, tanins fondus, gourmand.  
Finale fraîche et sur des notes d'épices.

Accompagne les viandes rouges, le gibier et le

fromage.

## Garde

3 à 4 ans

## Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,5 %  
Acidité tartrique : 5 g/L  
Sucre résiduel : 0,84 g/L  
Bouchon en liège naturel  
SO2 total : 17 mg/L  
Récolte : 24/09/2021  
Mise : 20/04/2022  
Numéro de lot : LB8N11

Service : 8-12 °C

