

BECKER

Alsace
Pinot noir
rosé
2022



3 à 5 ans

Vin sec

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.

Rosé dit «de saignée», obtenu par l'extraction d'une partie du jus du macérât des peaux du pinot noir tradition et du rouge F.

Elevage sur lies fines durant 6 mois. Vin filtré.

Dégustation et gastronomie

Belle couleur rose avec un fond violacé. Nez sur des notes florales. Bouche ample et gourmande. Finale équilibrée et fruitée.

Servi frais, il est compagnon idéal des apéritifs et des repas d'été.

Garde

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,61 %

Acidité tartrique : 4,87 g/L

Sucre résiduel : 2,5 g/L

Bouchon en liège naturel

Récolte : 01/09/2022

Mise : 17/03/2023

Numéro de lot : LB882

Service : 8-12 °C

