

# BECKER

Alsace  
**Sylvaner**  
2021



## Vin sec

## Cépage

100% Sylvaner  
Le sylvaner est un cépage typiquement alsacien, apprécié pour sa fraîcheur et sa finesse.

## 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

La robe est jaune, brillante. Le nez est ouvert. La bouche est fine, sur le fruit. Notes de mandarine fraîche. Structure

et persistance caractérisent la finale.

## Garde

5 à 7 ans

## Caractéristiques analytiques

Alcool : 12 %  
Acidité (tartrique) : 6,8 g/L  
Sucre résiduel : 1,8 g/L  
Bouchon en liège naturel  
SO2 total : 92 mg/L  
Mise : 22/07/2022  
Numéro de lot :

Service : 8-12 °C

