

BECKER

Alsace
Vendanges
Tardives
Rimelsberg
Pinot Gris
2017



Vin doux

Un millésime exceptionnel propice à la surmaturation grâce à une arrière-saison très ensoleillée.

Cépage

100% Pinot Gris

Vignoble

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Rimelsberg : terroir argilo-marneux saupoudré de galets roulés dans le prolongement du Grand Cru Schoenenbourg. Grand terroir propice aux vendanges tardives et aux cépages aromatiques.

Vinification

Vendanges manuelles. Raisins surmaturés botrytisés (pourriture noble). Récoltés délicatement à la fin des vendanges. Pressurage direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois. Vin filtré.

Dégustation et gastronomie

Nez fin, notes de fruits confits, de gelée de coing. Souple, gras et riche en bouche, pointe d'acidité

agréable en finale.

Garde

Plus de 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,54 %
Acidité (tartrique) : 6,10 g/L
Sucre résiduel : 92,88 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 160 mg/L
Date de récolte : 04/10/2020
Mise : 19/07/2018
Numéro de lot : LB5787

Service : 8-12 °C

