

BECKER

Alsace Crémant extra brut



Vin effervescent

Cépage

Véritable ambassadeur des vins d'Alsace, il est composé d'un assemblage dont le cépage majoritaire est l'Auxerrois (90%), complété de pinot gris (2,3%) et de Chardonnay (6,9%).

Nous recherchons une maturité optimale avec des raisins sains, triés à la vigne.

Une fermentation malo-lactique vient parfaire son équilibre gourmand.

Vignoble

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 de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6 mois. Filtration stérile, passage au

froid et mise en bouteille selon les principes de la prise de mousse (adjonction de sucre bio et d'un levain bio).

Dégustation et gastronomie

Une très belle effervescence sur une robe brillante. Finesse aromatique élégante, avec des notes citronnées.

Garde

7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,3 %
Acidité tartrique : 5,2 g/L
Dosage : Extra brut
Sucre résiduel : 5 g/L
SO2 total : 29 mg/l
Récolte :
24/09/2021-01/10/2021
Mise : 17/05/2022
Numéro de lot : LBC21

Service : 7-9 °C

