

BECKER

Tutti Frutti 2023



Pétillant naturel

Tutti Frutti est un vin effervescent naturel issu de l'assemblage d'une sélection unique de cépages appréciés pour leur fruité.

Cépage

Assemblage de 30% de muscat d'Alsace, 30% de chasselas, 29% de pinot auxerrois, 8% de sylvaner, 3% de riesling.

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 direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel.

Ce vin nouveau a été mis en bouteille vers la fin de la fermentation. Les levures ont continué leur travail fermentaire en produisant du gaz carbonique à l'origine de l'effervescence.

Dégustation et gastronomie

Vin d'apéritif, égayant les repas d'été entre amis.

Ce vin effervescent se présente dans une bouteille blanche, coiffée d'une capsule. Sa robe est jaune pâle, légèrement troublée. L'effervescence est digne de celle d'un crémant. Le nez est aromatique, avec quelques notes muscatées. La bouche est chaleureuse.

Garde

2 à 3 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,3 %
Acidité tartrique : 4,15 g/L
Dosage : Extra brut
Sucre résiduel : 1,1 g/L
SO2 total : 10 mg/l
Récolte : 27/09/2023
Mise : 17/10/2023
Numéro de lot : LBPN23

Service : 8-10 °C

