

BECKER

Alsace
**Sélection de
grains nobles
Riesling
2008**



Vin doux

Cette cuvée exceptionnelle a été mise en bouteilles en 2010, à l'occasion des 400 ans du domaine. Une cuvée rare, issue d'un millésime qui a permis de porter à la surmaturation nos Riesling ensoleillés du Grand Cru Froehn jusqu'au mois de novembre.

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Grand Cru Froehn : un terroir solaire, à maturité précoce, argilo-marneux du Lias et à réaction calcaire.

Vinification

Vendanges manuelles. Raisins surmaturés botrytisés (pourriture noble). Récoltés délicatement après les vendages, le 21 novembre. 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

Robe dorée, vieil or.
Nez exotique. Des notes

d'agrumes, de citrons séchés. Bouche sur la pâte de fruit, riche et ample, avec une très forte acidité. Un beau vin avec un grand potentiel de garde.

Garde

Plus de 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,10 %
Acidité (tartrique) : 11,3 g/L
Sucre résiduel : 81 g/L
Bouchon en liège naturel
SO2 total : 201 mg/L
Date de récolte : 21/11/2008
Mise : 07/09/2010
Numéro de lot : LB41918

500 mL

Service : 8-12 °C

