

BECKER

Alsace
Grand cru
Froehn
Gewurztraminer
2017



Vin moelleux

Cépage

100% Gewurztraminer

Vignoble

Vignes âgées d'une trentaine d'années.

Densité de plantation :
5000 pieds/ha.

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. 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 minimaliste.

Dégustation et gastronomie

Belle robe brillante. Nez expressif, révélant des arômes floraux et fruités d'une intensité rare, avec des notes exotiques en arrière-plan.

En bouche, attaque élégante. Les saveurs s'équilibrent harmonieusement. Belle longueur.

A associer avec un foie gras, accompagné d'une compotée de pommes et abricots secs, ou les samossa à la fourme d'Ambert.

Garde

7 à 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,85 %

Acidité tartrique : 4,0 g/L

Sucre résiduel : 31,8 g/L

Bouchon en liège naturel

SO2 total : 172 mg/l

Date de récolte : 06/10/2017

Mise : 19/07/2018

Numéro de lot : LB7117

Service : 8-12 °C

Récompenses

Sigille de qualité de la confrérie Saint-Etienne 2022

