

BECKER

Alsace
Grand Cru
Froehn
Riesling
2020



Vin sec

Cépage

100% Riesling

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles d'une quarantaine 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, saupoudré de grès dans la partie sommitale.

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.

Fermentation malolactique. Filtration minimaliste.

Dégustation et gastronomie

Nez franc, sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche racée, finale fraîche.

Idéal sur un filet de rouget grillé, tarte fine aux oignons caramélisés.

Garde

Plus de 10 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,06 %

Acidité tartrique : 6,26 g/L

Sucre résiduel : 1,3 g/L

Bouchon en liège naturel

SO2 total : 85 mg/l

Mise : 14/09/2021

Numéro de lot : LB41020

Service : 8-10 °C

