

BECKER

Alsace
Pinot noir
2022



Vin rouge

Cépage

100% Pinot noir

Vignoble

Assemblage de plusieurs parcelles.

Travail du sol : labour, compost, fauchage.

Terroir

Collines argileuses, marneuses, parfois calcaires et sableuses de la région de Zellenberg.

Vinification

Vendanges manuelles. Tri à la vigne.

Récolte à maturité optimale. Les raisins sont égrappés, le jus est décanté afin d'éliminer les bourbes.

Macération avec remontages journaliers.

Après pressurage, élevage en foudres traditionnels ou pièces de chêne pendant 6 à 9 mois.

Filtration minimaliste avant mise en bouteille.

Dégustation et gastronomie

Robe pourpre, brillante. Le nez est sur les fruits rouges. Sa structure est élégante, les tanins mûrs réhaussent sa persistance.

Ce vin peut accompagner un boeuf bourguignon et ses petits légumes, filet de veau et fleur de courgette en tempura.

Garde

5 à 7 ans

Caractéristiques analytiques

Alcool : 12,6 %

Acidité tartrique : 5,20 g/L

Sucre résiduel : 0,1 g/L

SO2 total : 53 mg/L

Bouchon en liège naturel

Mise : 23/08/2023

Récolte : 01 - 08/09/2022

Numéro de lot : LB80012

Service : 12-14 °C

