

# BECKER

Alsace  
**Sylvaner**  
2022



## Vin sec

## Cépage

100% Sylvaner  
Le sylvaner est un cépage typiquement alsacien, apprécié pour sa fraîcheur et sa finesse.

## 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. Pressurage direct de raisins entiers. Pas de soufre sous le pressoir. Levain naturel. Elevage sur lies fines durant 6-9 mois. Filtration.

## Dégustation et gastronomie

La robe est jaune, brillante. Le nez est ouvert. La bouche est fine, sur le fruit. Notes de mandarine fraîche. Structure et persistance caractérisent la finale.

Ce vin accompagnera parfaitement une choucroute, une quiche lorraine, des huîtres pochées aux endives et citron.

## Garde

5 à 7 ans

## Caractéristiques analytiques

Alcool : 13,13 %  
Acidité (tartrique) : 4,96 g/L  
Sucre résiduel : 5,9 g/L  
Bouchon en liège naturel  
SO2 total : 91 mg/L  
Mise : 17/03/2023  
Numéro de lot : LB122

Service : 8-12 °C

