Domaine viticole alsacien familial

BERNARD BECHT

FICHE D'IDENTITE

Appellation : Vin Sans Indication Géographique

Millésime : 2024

Cépage : Chardonnay

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 26/02/2025

Alcool : 13,0 % vol.

Sucre : 0,4 g / L (sec)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

COLLECTION ATYPIQUE

Découverte et originalité

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Uvae et quercus

HISTOIRE DE LA CUVEE

Le cépage Chardonnay représente 6 % de notre encépagement. Cette proportion est importante par rapport à la répartition alsacienne.

Ce cépage se prête particulièrement à un élevage en barriques.

Les raisins de la cuvée « Uvae et Quercus », qui signifie « raisin et chêne » en latin, sont issus de notre parcelle de vigne du lieu-dit Rippberg.

La vinification permet de développer les arômes des raisins et des arômes boisés subtils : vendanges manuelles, fermentation alcoolique et malolactique en foudre, élévage en barriques de chêne pendant 5 mois.

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

« Uvae et Quercus » présente un nez aromatique intense, complexe, marqué par des notes de vanille, de caramel, d'épices et de noisette, ainsi que des arômes de poire et d'agrumes.

La palette aromatique du nez et décuplée en bouche avec un bel équilibre entre rondeur, acidité et longueur.

A savourer à l'apéritif pour profiter des subtilités de cette cuvée et à associer avec des charcuteries, des poissons, des volailles et des fromages à pâte molle.

Cette cuvée résume parfaitement notre Colledtion Atypique : un vin à découvrir pour son originalité.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

03 88 38 20 37

contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim

E=310kJ/100mL 74kCal/100mL
Lot : L2402

Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

vigneron indépendant