

### La cuvée signature du domaine

Domaine viticole alsacien familial

**BERNARD  
BECHT**  
Dorlisheim - Proche de Strasbourg



# B<sup>2</sup>

### Particularités de la cuvée

- Millésime 2020.
  - Médaille d'Argent au concours Mondial des vins blancs de Strasbourg.
- 
- Assemblage complexe.
  - Gastronomie variée.
  - Mode de consommation « ICE » possible.
  - Obturation avec une capsule vis.
  - Mis en bouteilles le 20/04/2021.

### Histoire de la cuvée

Nous souhaitons réaliser un vin blanc à multiples facettes, composé pour une gastronomie variée en toutes circonstances et pour le plaisir.

Pour arriver à cet objectif, nous avons assemblé les meilleures cuvées du domaine : Sylvaner (vendange tardive), Auxerrois (récolté avec de la pourriture noble et fermentation alcoolique à basse température), muscat (sélection parcellaire, faible rendement et macération pelliculaire), Riesling Exception et Gewurztraminer.

Tous ces cépages s'expriment individuellement pour un vin complexe.

La cuvée signature haut de gamme du domaine Bernard Becht : B2.

### Commentaires de notre œnologue

Le nez intense exprime des arômes de fruits exotiques issus du Muscat et du Gewurztraminer. L'Auxerrois transparait par ses senteurs amyliques. La bouche ample apportée par la surmaturation du Sylvaner et équilibrée par les notes d'agrumes du Riesling.

A déguster en apéritif ou pour accompagner des volailles en sauce, des moules au curry, sushis, beignets de crevettes, fromages à pâtes persillées (fourme d'ambert) et des desserts (tarte à la rhubarbe, glaces).

Cette cuvée a été créée pour tester les associations culinaires de vos envies.

A savourer dans un verre large, accompagné de 3 glaçons pour découvrir de nouvelles saveurs avec un mode de consommation original.

**Service préconisé :** 11 - 12 °C.

**Alcool :** 12,7 % vol.

**Sucres :** 10,2 g / L.

