Domaine viticole alsacien familial

BERNARD BECHT

FICHE D'IDENTITE

Appellation : A.O.P. Alsace

Millésime : 2022

Cépage : Gewurztraminer

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 11/04/2023

Alcool : 12,9 % vol.

Sucre : 10,7 g / L (demi-sec)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

COLLECTION ATYPIQUE

Découverte et originalité

Oriole

HISTOIRE DE LA CUVEE

Un vin blanc de macération.

Ce vin est élaboré avec une macération des raisins identique à la vinification des vins rouges. La macération permet d'obtenir un vin très aromatique, avec beaucoup de structure, de volume en bouche et une couleur soutenue.

Une grande attention est portée à la date de récolte pour obtenir une plénitude aromatique et un état sanitaire parfait. Les raisins sont éraflés et encuvés pour macérés pendant 5 jours. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à une température de 16 °C et le vin sera protégé de l'oxygène pendant son élevage en cave.

Le bouchage avec une capsule à vis garanti une teneur en gaz carbonique, préserve les arômes dans le temps et permet de diminuer les teneurs en soufre (conservateur).

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

Une couleur saumonée, des arômes de pêche et d'épices (vanille, canelle et girofle). Quelques tanins en fin de bouche qui confèrent de la structure.

Ce vin orange allie les qualités d'un vin blanc (fruité et acidité) et d'un vin rouge (volume et longueur en bouche).

A savourer avec des volailles, viandes blanches et fromages.

Un vin de gastronomie élaboré avec des raisins macérés du cépage Gewurztraminer.

Laissez-vous surprendre par cette cuvée originale.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

03 88 38 20 37

contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim

Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

vigneron independant