Domaine viticole alsacien familial

BERNARD BECHT

FICHE D'IDENTITE

COLLECTION ATYPIQUE

Découverte et originalité

Appellation : A.O.P. Alsace

Millésime : 2022

Cépage : Pinot Gris

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 11/04/2023

Alcool : 12,4 % vol.

Sucre : 8,6 g / L (demi-sec)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

Roselin

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

La couleur rosée obtenue est atypique ainsi que le registre aromatique : des arômes de framboise et de groseille. Un vin charnu, structuré et fruité pour accompagner des grillades, des viandes rouges et des fromages à pâtes dures.

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

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 indépendant