

## FICHE D'IDENTITE

Appellation : A.O.P. Alsace

Millésime : 2021

Cépage : Riesling

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 18/05/2022

Alcool : 12,5 % vol.

Sucre : 1,0 g / L (sec)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

## HISTOIRE DE LA CUVÉE

Les pâquerettes et les coquelicots sont deux fleurs sauvages et elles traduisent la conversion vers l'agriculture biologique de notre domaine que nous avons initié en août 2020, ainsi que la biodiversité présente dans notre vignoble.

En effet, le coquelicot a beaucoup régressé à cause de l'emploi des herbicides.

La pâquerette, fleur modeste, symbolise un vin sans floriture, sans sulfites ajoutés.

Les raisins de cette cuvée sont issus du terroir de Molsheim, au lieu-dit Hahnenberg.

Les jus de raisins ont été oxydés et le vin élevé, conditionné à l'abri de l'air (inertage).

Réaliser une cuvée sans soufre (propriétés antiseptique et antioxydant) est un défi technique qui permet d'obtenir un vin avec un registre aromatique différent, sain et digeste.



## COLLECTION ATYPIQUE

Découverte et originalité

## *Pâquerettes et Coquelicots*

## COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

L'absence de sulfites permet de révéler tous les arômes variétaux de cette cuvée.

Au nez, l'intensité des arômes des fruits de la passion, d'abricot et d'orange est confirmée en bouche par une amplitude et une longueur. Une finale rafraîchissante, équilibrée avec une légère amertume et du gaz carbonique résiduel pour assurer la conservation de cette cuvée.

Explorez cette cuvée et soyez surpris par son évolution et son potentiel de garde : à déguster immédiatement après l'ouverture de la bouteille ou jusqu'à 3 jours après débouchage.

Pour accompagner des poissons grillés ou en sauce. Association originale : fromage à pâte molle (Chaource ou Brillat-Savarin).



☎ 03 88 38 20 37

@ contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim



E=296kJ/100mL 71kCal/100mL  
Lot : L2406



Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

