

FICHE D'IDENTITE

Appellation : A.O.P. Alsace

Millésime : non millésimé

Cépage : Sylvaner

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 26/02/2024

Alcool : 11,9 % vol.

Sucre : 31,4 g / L (moelleux)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le renouveau d'une cuvée iconique du domaine.

Cette cuvée a été créée par Bernard Becht dans les années 90.

Ses raisins sont cultivés sur le terroir de Mutzig, au lieu-dit officiel Karchweg et usuel Botschler. Cette parcelle de 28 ares a été replantée en 2016 et la commercialisation de la cuvée interrompue jusqu'en 2020 dans l'attente du développement et de la bonification des ceps de vigne.

Des vendanges « en vert » sont pratiquées pour limiter le rendement et la récolte manuelle, réalisée tardivement pour faciliter le développement de la pourriture noble Botrytis Cinerea, permet une sélection des raisins.

Les fermentations de la cuvée se déroulent en foudre de chêne (alcoolique et malolactique) et elles sont accompagnées d'un élevage en barriques d'acacia.



COLLECTION ATYPIQUE

Découverte et originalité

Eté Indien

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

Les « vendanges tardives » du cépage Sylvaner sont exceptionnelles et aboutissent à des vins atypiques.

Cette cuvée présente des senteurs de miel de fleurs intenses et sa rondeur apportée par les sucres résiduels propres à une récolte tardive est admirablement équilibrée en bouche avec la vivacité du Sylvaner pour terminer sur des arômes de coing, d'abricot et de réglisse.

A savourer en apéritif, avec un foie gras poêlé, un poulet au curry, un fromage à pâte persillée (roquefort, stilton bleu) ou pour accompagner un dessert : galettes des rois aux amandes, tarte au citron, crumble aux pommes.

Accord met et vin original : homard ou langouste.



☎ 03 88 38 20 37

@ contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim



Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

