

FICHE D'IDENTITE

Appellation : A.O.P. Alsace

Millésime : 2021

Cépage : Pinot Gris

Contenance : 750 ml

Date de mise en bouteilles : 19/05/2022

Alcool : 13,0 % vol.

Sucre : 11 g / L (demi-sec)

Température de dégustation : 11 - 12 °C

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le Pinot Gris est le cépage majoritaire de notre domaine : 24 % de l'encépagement.

Cette cuvée figure parmi les meilleures ventes du domaine.

Elle est issue d'un assemblage des terroirs de Dorlisheim (2/3) et de Molsheim (1/3). L'attention portée à la date de récolte permet de préserver l'acidité des raisins.

La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à une température de 16 °C. Un élevage sur lies fines de plusieurs mois confère l'onctuosité de la cuvée.

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).



COLLECTION AUTHENTIQUE

Typique et fruité

Pinot Gris

COMMENTAIRES DE NOTRE OENOLOGUE

Un vin avec des arômes variétaux intenses de Pinot Gris réhaussé avec des notes florales, d'anis et de réglisse.

Une bouche ample dominée par des saveurs d'abricot, équilibrée entre la sucrosité et le gaz carbonique résiduel qui confère vivacité et longueur.

Une cuvée pour le plaisir à savourer en apéritif ou pour accompagner des tourtes, des terrines, des viandes blanches et des poissons en sauce.

Il se mariera parfaitement avec des fromages : Camembert ou Saint Marcelin.

Il sublimerait les gâteaux aux fruits ou les cakes sucrés.



☎ 03 88 38 20 37

@ contact@bernardbecht.com

84 Grand Rue - 67120 Dorlisheim



Domaine-Bernard-Becht

www.bernardbecht.com

