

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN - Savagnin Rose 2016



Caractère

Le nez, gourmand et plutôt végétal, développe des arômes de fruits secs, de figue et de poire. Elevé en demi-muid, sans soufre ajouté, ce savagnin rosé offre une bouche savoureuse avec en finale une pointe d'amertume dans laquelle on perçoit la rafle.

A déguster avec...

Ce klevener accompagnera volontiers des plats d'automne : viandes ou volailles en sauce, potée de Morteau, gratin dauphinois, palette fumée, plateau de fromages... Un vin chaleureux, qu'on pourra garder en cave avec profit et qui révélera tout son potentiel dans la durée.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.4°

Sucre résiduel : 0.4 g/l

Acidité totale : 5.5 g/l

pH : 3.2

S02 total : 12 mg/l

La terre et la vigne

Le cépage savagnin rose est planté sur les coteaux argilo-calcaire de la commune de Heiligenstein, il fait figure d'exception dans l'appellation Alsace.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes. Fermentation malolactique faite.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : août 2017

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.