

PAS A PAS 2015 – CUVÉE PERPETUELLE



Caractère

Cette cuvée perpétuelle de klevener (savagnin rose) s'habille d'une belle robe orangée. Le nez, complexe, évoque principalement les fruits d'automne, pommes, coings, mirabelles. En bouche, il développe des saveurs légèrement oxydatives de fruits mûrs et d'amandes. Un vin qui associe rondeur et vivacité, et dans lequel on retrouve les caractéristiques de son élaboration, qui assemble cuvées anciennes et cuvée de l'année.

A déguster avec...

Ce vin très séduisant, qui évoque certains Xérès blancs secs en moins oxydatif, peut être dégusté pour lui-même. Mais il accompagnera également des plats très goûteux : fondue, poulet aux champignons ou aux châtaignes, tajines aux coings, cuisine sucrée-salée, ainsi que des plateaux de fromages ou encore des desserts comme des tartes ou des crumbles aux pommes.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.7°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.5 g/l

pH : 3.12

S02 total : 20 mg/l

La terre et la vigne

Le cépage savagnin rose est planté sur les coteaux argilo-calcaire de la commune de Heiligenstein, il est l'ancêtre du Gewurztraminer.

Le Klevener de Heiligenstein fait figure d'exception dans l'appellation Alsace.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une refermentation des millésimes 2011 et 2013 avec des jus frais de la récolte 2015.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Filtration dégrossissante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage en cours d'élevage.

Mise en bouteilles : août 2016

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.