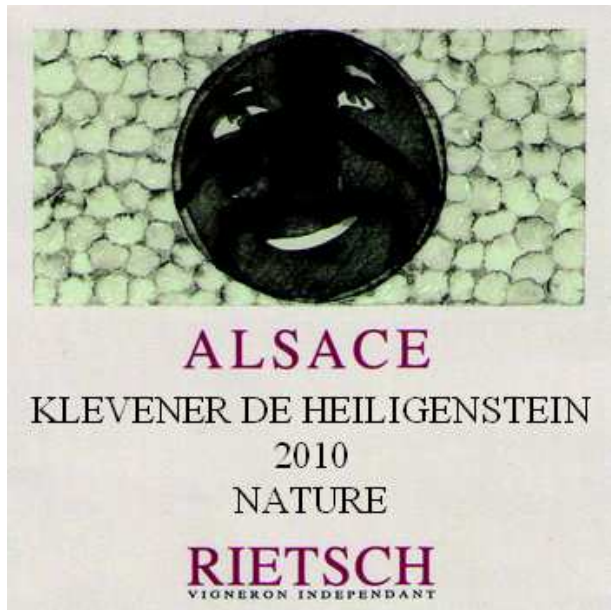


## KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2010 NATURE



### **Caractère**

Ce beau vin, épicé et complexe, développe des arômes qui évoquent le coing, la vanille, la poire et le citron. Vif, nerveux, il est poivré et piquant en bouche, où il se révèle puissant et d'une grande longueur.

### **A déguster avec...**

Cuisine exotique, cuisine des îles, plats relevés, fromages à pâte persillée conviendront à merveille à ce vin de caractère.

### **Le service du vin**

A aérer une bonne heure avant le repas et à servir entre 12 et 14 degrés.

### **Fiche technique**

Sucre résiduel : 1.3 g/L

Alcool : 15.2°

Acidité totale : 5.1 g/L

pH : 3.3

### **La terre et la vigne**

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

*Vendangé le 12 octobre 2010.*

*Rendement de 43 hl /ha.*

### **Vinification**

*Elevage de 9 mois sur lies fines en barriques de 600 litres ( demi muid ).*

*Stabilisation : Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 3 à 1.5 microns, sans sulfites ajoutés.*

*S02 total : 24 mg/l – S02 libre : 8 mg/l.*

*Mise en bouteille : 15 juillet 2011.*