

PAS A PAS 2019 – CUVÉE PERPETUELLE



Caractère

Cette cuvée perpétuelle de klevner (savagnin rosé) 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 à 10-12 degrés, sans trop rafraîchir pour ne pas fermer le vin.

Fiche technique

Alcool : 13.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.6 g/l

Acidité volatile : 0.85 g/L

pH : 3.31

S02 total : 14 mg/l

La terre et la vigne

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

Certifié en culture biologique.

Vinification

Réserve perpétuelle constituée d'un assemblage des millésimes impairs :

2011, 2013, 2015, 2017 et 2019. Fermentation naturelle à partir de levures indigènes.

Malo faite. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage en cours d'élevage.

Mise en bouteille : mai 2020

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.