

## LES MAINS LIBRES – SAVAGNIN ROSE 2020



### Caractère

Cette cuvée issue d'une macération de savagnin rosé (klevener) montre une belle robe cuivrée. Le nez évoque le coing, la bouche est complexe, à la fois tendre et vive, chaude et souple, légèrement poivrée.

### À boire avec...

Apéritif, cuisine épicée, plateau de fromages.

### Le service du vin

Un carafage est impératif pour permettre au vin de s'exprimer.

Servir à environ 15-16 degrés, un peu plus frais que la température de la pièce.

Un vin qui mérite d'être encore gardé en cave pour donner toute sa mesure.

### Fiche technique

Alcool : 13.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.66 g/L

pH : 3.25

S02 total : 13 mg/l

### La terre et la vigne

*Le cépage savagnin rose est planté sur les coteaux argilo-calcaires de la commune de Heiligenstein, il fait figure d'exception dans l'appellation Alsace. Récolté le 16 septembre 2020.*

*Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Macération de 12 jours sur grappes entières.*

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

*Elevage sur lies de 9 mois en cuve.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : mai 2021*

*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.*