

LES MAINS LIBRES – SAVAGNIN ROSE 2022



Caractère

Ce savagnin rosé (klevener) habillé d'une robe jaune aux reflets orangés développe des arômes d'épices douces. La bouche, légèrement astringente, révèle des saveurs de coings et de poires, avant une finale très épicée.

À boire avec...

Un vin de caractère, qu'on pourra servir dès l'apéritif et qui accompagnera volontiers du chou rouge aux châtaignes, des viandes blanches, un filet mignon de porc, un plateau de fromages.

Le service du vin

Servir frais à 10-12 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.6°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 6.0 g/l

Acidité volatile : 0.53 g/L

pH : 3.4

S02 total : 7 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 8 septembre 2022.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération de 10 jours sur grappes entières.

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes.

Léger sulfitage en cours de fermentation.

Elevage sur lies de 8 mois en cuve.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : avril 2023

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.