

## PAS A PAS 2021 – CUVÉE PERPETUELLE



### Caractère

Ce savagnin rosé (klevener), élevé en cuvée perpétuelle, se pare de belles nuances dorées. Le nez évoque les alcools de fruits et les épices. En bouche, le vin est porté par une belle acidité et offre une matière riche, chaude et complexe.

### À déguster avec...

On servira cette cuvée d'exception avec un homard, un poulet de Bresse, une souris d'agneau aussi bien qu'avec des gibiers ou des fromages à pâte cuite.

### Le service du vin

Servir sans trop rafraîchir, à 10-12 degrés, pour ne pas fermer le vin.

### Fiche technique

Alcool : 13.3°

Sucre résiduel : 1.8 g/l

Acidité totale : 6.4 g/l

Acidité volatile : 0.83 g/L

pH : 3.4

S02 total : 4 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, 2019 et 2021. Fermentation naturelle à partir de levures indigènes.*

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

*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.*