






# Klevener de Heiligenstein 2019


## Vin De Terroir

### VIN BLANC DEMI-SEC - 75 CL

 **Cépages** : Savagnin Rose ou "Traminer" est un ancêtre du gewurztraminer. Moins épicé que ce dernier, il n'occupe que 40Ha du vignoble français.

 **Provenance** : Heiligenstein.

 **Age de la vigne** : 30 ans.

 **Terroir** : Argilo-sablonneux et calcaire. Le terroir, sec et peu riche, incite les vignes à rechercher leur nourriture en profondeur.

#### **Vinification** :

- Vendanges manuelles.
- Légère macération pelliculaire selon millésime.
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines en foudre.

#### **Dégustation** :

- Au nez : expressif et racé, notes d'épices et de coings.
- En bouche : ample et rond, arômes de fruits secs et fruits confits.

#### **Accords mets et vins** :

Apéritif, cuisine exotique, fromages forts, dessert.

**Température de service** : 10 à 12 °C.

**Temps de garde** : 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 14 %vol.      Acidité totale : 5.1 g/L.

Sucres résiduels : 7.5 g/L.

