



Klevener de Heiligenstein 2010

Appellation : AOC Alsace

Taille du vignoble : 0,75 hectares

Situation du vignoble : Heiligenstein (Bas-Rhin) Sud/Sud-Est

Terroir : géologiquement constitué de masses de galets, sable et d'argile (terre argilo-siliceuse).

Cépage : 100% Savagnin rose

Rendement : 52 hectolitres/hectare

Vinification : Vinification traditionnelle : fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Vieillessement : saura attendre 5 à 7 ans.

Longévité : 7 à 10 ans

Date des vendanges : mi-octobre

Age des vignes : 35 ans

Dégustation : Vin superbe à la robe égayée de reflets dorés. Arôme velouté et discret. Son caractère flatteur et harmonieux lui confère un fruité spécial.

Mets : Peut accompagner tout un repas. Idéal sur les spécialités alsaciennes, pâtés en croûte, jambons



Analyses :

- **Millésime** : 2010
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 6.08 g/l
- **PH** : 3.55
- **Sucres résiduels** : 12.1 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 13.57 %