

Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Cazindale

<p>Grappe et étiquette</p>	
<p>Cépage</p>	<p>Assemblage des cépages nobles d'Alsace : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Des terroirs variés entrent dans cet assemblage. Les terrains sont majoritairement granitiques et profonds.</p>
<p>Terroir : la pente et l'exposition</p>	<p>Est, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies</p>
<p>Architecture de la vigne</p>	<p>Espalier haut</p>
<p>Entretien du sol</p>	<p>Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé</p>
<p>Entretien pendant la période végétative</p>	<p>Effeuilage soigné, limitation de l'entassement des grappes, limitation du rendement dès la taille hivernale puis en début d'été par suppression de grappes</p>
<p>Récolte</p>	<p>Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)</p>
<p>Pressurage</p>	<p>Pas de macération. Pressoir pneumatique, lent et progressif</p>
<p>Vinification : clarification du jus</p>	<p>De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débordage statique à froid (<10°C)</p>

Fiches Techniques



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Producteur de Grands Vins d'Alsace

Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels).
Elevage	L'assemblage est basée sur une série de dégustations au printemps, lorsque les vins de cépage sont prêts. La proportion de Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer sont déterminées en fonction du millésime, dans l'objectif d'un vin plein, régulier, harmonieux, frais et très aromatique.
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomaticorc, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Au nez, le vin est élégant, frais, avec des notes de fleurs et de fruits jaunes. La bouche a de la mâche, est concentrée et parfaitement équilibrée.
Suggestion de dégustation	Le Cazindale s'ouvre en nombreuses occasions. Très bon à l'apéritif, il s'associe aussi bien à la volaille, qu'au poisson, aux sushis ou avec les fromages... C'est toujours la bonne bouteille !
Garde	Vin de bonne garde, se conserve minimum 7-8 ans.