

Fiches Techniques



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

Edelzwicker

<p>Grappe et étiquette</p>	 
<p>Cépage</p>	<p>Assemblage de cépages alsaciens (Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat)</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Des terroirs variés entrent dans cet assemblage. Une majorité de terrains calcaires et sableux, de profondeur moyenne. Le choix se porte sur les terrains légers, qui contribuent à la fraîcheur de cette cuvée.</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</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 débourage 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 réalisé après dégustation de vins finis de mono-cépage. Les proportions de Sylvaner, Pinot Auxerrois, Muscat, Riesling sont déterminées en fonction du millésime, afin de favoriser la régularité et la fraîcheur de l'Edelzwicker, année après année.
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	Nez élégant, frais, sur des notes florales et de fruits jaunes.
Suggestion de dégustation	La bouche est ronde et l'équilibre acide en fait un vin rafraichissant et gouleyant.
Garde	vin à apprécier dans sa jeunesse. Une consommation dans les 3 à 4 ans est à conseiller.