

Fiches Techniques



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

K à Part

Grappe et étiquette



Cépage

Chardonnay 100%

Terroir : le sol

Sol granitique profond.
Sol fournissant une alimentation hydrique régulière, mais très drainant donc sec et favorable à un bon microclimat des grappes.

Terroir : la pente et l'exposition

Sud, 10%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies

Architecture de la vigne

Espalier haut

Entretien du sol

Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé

Entretien pendant la période végétative

Effeillage soigné, limitation de l'entassement des grappes

Récolte

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)

Pressurage

Pas de macération.
Pressoir pneumatique, lent et progressif

Vinification : clarification du jus

De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débourage statique à froid (<10°C)

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 fin et élégant, totalement sec.
Elevage	L'élevage s'oriente vers un batonnage actif, suivi d'une descente en barrique et d'un élevage de 6 mois sous bois. 2 barriques seulement, l'une en chêne, l'autre en acacia. L'acacia préserve les arômes floraux du cépage et la finesse.
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	Le nez marque la qualité de la matière première avec des notes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs, associées à des nuances boisées et de miel. La bouche est riche et ronde, tout en restant « techniquement sec » (zéro sucre).
Suggestion de dégustation	Le K à Part est indéniablement un vin de repas. Sa finesse, sa fraîcheur et son volume en font un allié de choix pour les volailles, les poêlées de champignons, les plats à base de fromage, une belle côte de veau ou encore des bouchées à la reine.
Garde	Vin de bonne garde, se conserve minimum 7-8 ans.