

# Fiches Techniques



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

## Pinot Auxerrois

<p>Grappe et étiquette</p>	 
<p>Cépage</p>	<p>Auxerrois 100%</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Sol de profondeur moyenne. Marnes calcaires avec une faible proportion de cailloux en surface</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 (&lt;10°C)</p>

# Fiches Techniques



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

<b>Vinification : la fermentation alcoolique</b>	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
<b>Elevage</b>	En fonction du millésime, l'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide) ou alors vers un batonnage visant à favoriser le contact levure – vin : ceci contribue également à stabiliser naturellement le vin mais permet également, si l'année s'y prête, à amplifier la structure et le volume du vin
<b>Conditionnement</b>	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.
<b>Style</b>	Arômes finement toastés, notes de pêche et de fleurs blanches. Bouche équilibrée, plutôt ample.
<b>Suggestion de dégustation</b>	Le Pinot Blanc est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).
<b>Garde</b>	vin à consommer de préférence dans les 4 années suivant la mise en bouteille, mais qui peut, certains millésimes, être conservé et dégusté bien plus tard (1997, 2005)