

Fiches Techniques



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

Trèfle Gris

<p>Grappe et étiquette</p>	 
<p>Cépage</p>	<p>Pinot Gris 100%</p>
<p>Terroir : le sol</p>	<p>Sol argilo-calcaire profond, avec une forte proportion de cailloux en surface, donnant la possibilité de vendanger tardivement et d'atteindre des niveaux de maturité élevés.</p>
<p>Terroir : la pente et l'exposition</p>	<p>Est, 6%, 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 tondus, 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 fin, élégant et totalement sec. La fermentation malolactique est également réalisée pour privilégier le volume et le gras naturel du cépage.
Elevage	Plusieurs soutirages sont suivis d'un élevage actif de 9 mois, partiellement en barrique, partiellement en cuve inox, avec des batonnages hebdomadaires de décembre à mars. L'ensemble est ensuite assemblé pour favoriser la complexité liée à la multiplicité des contenants (inox, barriques d'âges différents et différentes essences - chêne et acacia).
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. Bouchon d'origine végétale et 100% recyclable.
Style	<p>Le nez doit souvent être sollicité pour s'exprimer, mais les arômes sont d'une grande élégance. On gagne souvent à carafer ce vin 1/4 d'heure à 1/2 heure avant de le servir.</p> <p>Alliant le miel, les fruits jaunes (abricot, pêche), la cire d'abeille, le nez dévoile aussi une grande minéralité, prémice du caractère gastronomique.</p> <p>En bouche l'attaque est franche, fraîche, le palais est concentré et gras, tout en étant parfaitement sec. Très belle persistance aromatique.</p>
Suggestion de dégustation	Le Trèfle Gris est un vin de repas. Son palais délicat, sa fraîcheur et son volume en font un partenaire idéal pour des bouchées à la reine, la volaille, une fricassée de champignons, un rôti de veau ou encore les plats à base de fromage.
Garde	Vin de bonne garde, se conserve minimum 7-8 ans.