



Domaine  
**Fleck**  
René et fille  
*Nathalie et Stéphane Steinmetz*

## Gewurztraminer 2018 Vendanges Tardives

### Dégustation

C'est un vin blanc moelleux. Son nez est épicé et poivré avec une bouche élégante et aérienne, c'est un grand vin très complexe avec une belle longueur, grand vin de garde.

Parfait en apéritif, avec un foie gras ou un dessert aux fruits exotiques.

### Aspect technique

**Cépage** : Gewurztraminer

**Alcool** : 12,84 %

**Sucres résiduels naturels** : 94,3 g/l

**Acidité** : 4.50 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

**Exposition** : plein Sud. En coteaux.

**Vendanges** : Les vendanges tardives proviennent de raisins récoltés manuellement en surmaturité, tard dans la saison. Les grains sont atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*) avec une concentration du sucre dans la baie.

**Vinification** : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

**Culture** : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

### Accompagnement

Parfait en apéritif, avec un foie gras ou un dessert aux fruits exotiques.

**Température de dégustation** 8 à 10 °C.

**Durée de conservation** : jusqu'à 10 ans et plus

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT  
**contact@renefleck.fr**