



Domaine

Fleck
René et fille

Nathalie et Stéphane Steinmetz

Sylvaner BIO 2022 Le Confidentiel AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un vin blanc sec qui offre une touche délicatement floral et réglissé. En bouche il apporte une belle structure, du soutien avec une minéralité en fin de bouche.

Aspect technique

Cépage : Sylvaner

Alcool : 13,31 %

Sucres résiduels naturels : 1,5 g/l

Acidité : 5,17 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol marno-calcaire.

Exposition : Ouest

Vendanges : Vendanges manuelles

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 Agriculture Biologique

Accompagnement

Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, la charcuterie, les quiches, tourtes...

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans.

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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