Domaine Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Cuvée Emma 2019 AOC Alsace Blanc

Dégustation
C'est un vin d'assemblage issu du grand cru Zinnkoepflé, riche et intense avec un nez gourmand sur les fruits confits, soupçon de fleurs sucrées. La bouche est ample, posée avec une belle finesse. La finale est marquée par la rondeur et une belle fraîcheur.

Aspect technique
Cépage : Gewurztraminer (50%), Riesling (25%), Pinot gris (20 %) et Muscat (5 %)
Alcool : 12,46 %
Sucres résiduels naturels : 45 g/l
Acidité : 4,48 g/l en ac.tartrique
Terroir : Sol calcaro-greseux. Calcaire de fossiles
Exposition : plein Sud. En coteaux.
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 HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement
Parfais en apéritif, avec un foie gras, des plats sucrés-salés ou un dessert crémeux.

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