



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

## **Pinot Gris 2016 2\*Guide Hachette Vendanges Tardives**

### **Dégustation**

C'est un vin blanc moelleux. Son nez est très aromatique et tout en finesse, sur la pêche, l'abricot et les agrumes confits. Fruits jaunes en bouche, elle séduit par sa fraîcheur qui lui confère une réelle harmonie, et qui équilibre sa matière puissante et onctueuse.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot Gris

**Alcool** : 12,57 %

**Sucres résiduels naturels** : 93.3 g/l

**Acidité** : 5,25 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*) et 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 Haute Valeur Environnementale

**Accompagnement** : Parfait en apéritif, avec un foie gras, des plats sucrés-salés, asiatiques ou un dessert aux fruits.

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

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

**Récompense** : 2 \*\*étoiles Guide Hachette 2020 ; Guide Gilbert et Gaillard 2022, 94/100

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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