



Domaine

Fleck
René et fille

Nathalie et Stéphane Steinmetz

Pinot Gris Cuvée Lucie Goldert 2022 Grand Cru Goldert

Dégustation

C'est un vin riche, au nez pur et intense, pêche mûre avec une touche de noisette et quelques notes florales. La bouche est onctueuse avec une légère douceur, des saveurs de fruits tropicaux et une acidité fine. Finale longue et persistante.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Gris

Alcool : 13,30 %

Sucres résiduels naturels : 17 g/l

Acidité : 4,45 g/l en ac.tartrique

Terroir : Marno-calcaire (Calcaire Oolithique du Dogger)

Exposition : plein Est. 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 : Agriculture Biologique

Accompagnement

Parfait en apéritif, avec des noix de St Jacques, un magret de canard à l'abricot, des viandes blanches.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Récompenses, guides et médailles

Andréas Larson (meilleur sommelier) note 91

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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