



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

## **Pinot Gris Zinnkoepflé 2020 1\*Guide Hachette Grand Cru Zinnkoepflé**

### **Dégustation**

C'est un vin riche et intense avec des nuances toastées, sur la noisette grillées et un rien poivrées. Notes de fruits confits et fruits jaunes en bouche. Elle est harmonieuse, puissante, construite sur le gras, vin très concentré et long.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot-Gris

**Alcool** : 13,85 %

**Sucres résiduels naturels** : 66.86 g/l

**Acidité** : 4,30 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol calcaro-greux. 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**

Parfait en apéritif, avec un foie gras, un magret de canard à l'abricot, des plats sucrés-salés ou un dessert crémeux.

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

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

**Récompense** :

**Guide Hachette 2023**

**1\*Etoile**

:

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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