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