



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

## Opulentus 2018 AOC Alsace Rouge

### Dégustation

Pinot-noir élevé en barriques pendant 18 mois, c'est un vin rouge de couleur soutenue et il est complexe et corsé avec des notes de cerises noires, aux tanins harminieux et de très bonne garde. Il est non filtré.

### Aspect technique

**Cépage** : Pinot-Noir

**Alcool** : 14,21 %

**Sucres résiduels naturels** : 0,02 g/l

**Acidité** : 6,44 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol marno-gresex.

**Exposition** : Est. En coteaux.

**Vendanges** : Vendanges manuelles

**Vinification** : Macération de 15 jours en raisins égrappés et rigoureusement triés. Elevage en barriques pendant 18 mois et mise en bouteille sans filtration.

**Culture** : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

### Accompagnement

Parfaits avec un gibier, une pièce de bœuf, un gigot d'agneau et les fromages.

**Température de dégustation** 15 à 16 °C

**Durée de conservation** : 10 ans et plus

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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