



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