



Domaine

Fleck
René et fille

Nathalie et Stéphane Steinmetz

Opulentus 2022 BIO 2*Guide Hachette - STOCK EPUISE - Millésime 2024 disponible en mars 2026 AOC Alsace Rouge

Dégustation

Pinot-noir élevé en barriques pendant 18 mois, c'est un vin rouge d'une teinte cerise, profonde et intense. Son nez est complexe et gourmands, sur les fruits rouges. Il est ample et structuré avec un boisé élégant et de très bonne garde. Il est non filtré.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Noir

Alcool : 13,37 %

Sucres résiduels naturels : 0,1 g/l

Acidité : 5,63 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol marno-greueux.

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 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