



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

## **Pinot Blanc 2019 AOC Alsace Blanc**

### **Dégustation**

C'est un vin blanc sec, d'une jolie finesse, avec une pointe de fraîcheur et de fruité. Note de pêche, de pomme et des nuances florales.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot-Blanc

**Alcool** : 12,80 %

**Sucres résiduels naturels** : 7,9 g/l

**Acidité** : 4,88 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol argilo-calcaire

**Exposition** : Est

**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**

Idéal avec des buffets, des petits en-cas, des viandes blanches, des poissons grillés ou des salades.

**Température de dégustation** 10 à 12 °C.

**Durée de conservation** : de 3 à 5 ans.

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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