



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.

Récompenses, guides et médailles

DECANTER 2021 Bronze 86 Pts

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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