



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

## **Pinot Gris 2012 Sélection de Grains Nobles**

### **Dégustation**

C'est un vin blanc liquoreux. Son nez est dominé par des notes de sur maturité et de concentration sur des arômes de miel et de fruits confits. La bouche très complexe est ample avec une très grande longueur en bouche. Grand vin de garde.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot-gris

**Alcool** : 12,34 %

**Sucres résiduels naturels** : 115 g/l

**Acidité** : 5,20 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

**Exposition** : plein Sud. En coteaux.

**Vendanges** : Les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tries successives de grains atteints de pourriture noble (botrytis cinérea). Forte concentration en sucres dans les baies.

**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**

Parfaits en apéritif, avec un foie gras, il se suffit à lui-même.

**Température de dégustation** 8 à 10 °C.

**Durée de conservation** : jusqu'à 15 ans

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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