



Domaine

Fleck
René et fille

Nathalie et Stéphane Steinmetz

Pinot Gris 2018 Vendanges Tardives

Dégustation

C'est un vin blanc doux. Son nez est très aromatique et tout en finesse, sur les fruits confits avec des nuances grillées de noisettes. Beaucoup d'ampleur en bouche, elle séduit par sa fraîcheur qui lui confère une réelle harmonie, et qui équilibre sa matière puissante et onctueuse.

Aspect technique

Cépage : Pinot Gris

Alcool : 12,96 %

Sucres résiduels naturels : 99.7 g/l

Acidité : 4,64 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein Sud. En coteaux.

Vendanges : Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés manuellement en surmaturité, tard dans la saison. Les grains sont atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*) et avec une concentration du sucre dans la baie.

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 Haute Valeur Environnementale

Accompagnement : Parfaits en apéritif, avec un foie gras, des plats sucrés-salés, asiatiques ou un dessert aux fruits.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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