



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Pinot Gris Cuvée Lucie Goldert 2019 - STOCK EPUISE Grand Cru Goldert

Dégustation

C'est un vin riche et savoureux, au nez complexe et racé, épicé avec une touche fumé.. La bouche associe finesse, structure et richesse avec une très belle persistance aromatique.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Gris

Alcool : 12,80 %

Sucres résiduels naturels : 55 g/l

Acidité : 5,20 g/l en ac.tartrique

Terroir : Marno-calcaire (Calcaire Oolithique du Dogger)

Exposition : plein Est. En coteaux.

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

Parfait en apéritif, avec un foie gras, un magret de canard à l'abricot, des plats sucrés-salés ou un dessert crémeux.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 10 ans et plus

Récompenses, guides et médailles

CONCOURS DES VINS TERRE DE VINS 2021

Médaille d'Or

BETTANE+BESSEAUVE PRIX PLAISIR 2022 :
d'Argent

CONCOURS
Médaille

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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