



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

## **Pinot Gris Zinnkoepflé 2018 Grand Cru Zinnkoepflé**

### **Dégustation**

C'est un vin riche et intense avec des nuances fumées et d'abricots secs. La bouche est harmonieuse, puissante, construite sur le gras, vin très concentré. Du moelleux et de la longueur. La finale est marquée par des notes confites et mielleuses.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot-Gris

**Alcool** : 13,33 %

**Sucres résiduels naturels** : 60 g/l

**Acidité** : 4,73 g/l en ac.tartrique

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

**Exposition** : plein Sud. 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**

GUIDE DES VINS "GILBERT ET GAILLARD" 2020 ; CONCOURS DES VINS ELLE A TABLE 2021 Médaille d'Argent ; CONCOURS BETTANE + DESSEAUVÉ Prix Plaisir 2021 Médaille d'Or

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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