



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Pinot Gris Zinnkoepflé 2019 STOCK LIMITE Grand Cru Zinnkoepflé

Dégustation

C'est un vin riche et intense avec des nuances toastées et de tisanes. La bouche est harmonieuse, puissante, construite sur le gras, vin très concentré. Du moelleux et de la longueur.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Gris

Alcool : 12,78 %

Sucres résiduels naturels : 50 g/l

Acidité : 4,02 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

Parfaits 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

Récompense :

2022 91/100

:

Guide Gilbert et Gaillard

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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