



Domaine
Fleck
René et fille
Nathalie et Stéphane Steinmetz

Pinot Noir 2018 AOC Alsace Rouge

Dégustation

C'est un vin rouge rubis avec des reflets violacés. Son nez est puissant et aromatique, de fruits rouges charnus (cerise). L'attaque en bouche est puissante, soyeuse et fruité avec des tannins fondus.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Noir

Alcool : 13,78 %

Sucres résiduels naturels : 1,9 g/l

Acidité : 6,00 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol marno-greueux.

Exposition : Est. En coteaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Macération de 15 jours en raisins égrappés et rigoureusement triés. 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

A marier avec une pièce de bœuf, du canard, de l'agneau, des charcuteries, des crudités..

Température de dégustation 14 à 15 °C.

Durée de conservation : 5 ans à 10 ans.

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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