



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

## **Pinot Noir Rosé 2020 AOC Alsace Rosé**

### **Dégustation**

Belle teinte rose brillante et lumineuse. Le nez est frais et délicat, aux arômes de fruits rouges comme la fraise des bois. La bouche est gourmande, souple et charnu avec une légère vivacité et de la fraîcheur en final.

### **Aspect technique**

**Cépage** : Pinot-Noir

**Alcool** : 12,50 %

**Sucres résiduels naturels** : 3,2 g/l

**Acidité** : 5,80 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol marno-gresex.

**Exposition** : Est. En coteaux.

**Vendanges** : Vendanges manuelles

**Vinification** : Macération 1 jour. Pressurage lent en raisins égrappés et 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**

Il accompagnera vos apéritifs en terrasse, vos grillades, les entrées, les charcuteries, buffets campagnards et les salades...

**Température de dégustation** 8 à 10 °C.

**Durée de conservation** : 3 à 5 ans.

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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