



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

## Sylvaner 2020 AOC Alsace Blanc

### Dégustation

C'est un vin blanc sec qui offre un bouquet délicatement fruité et floral : des notes de fleurs blanches puis de citron et pamplemousse. La bouche est franche et agréable, construite autour d'une fraîcheur désaltérante avec une belle longueur.

### Aspect technique

**Cépage** : Sylvaner

**Alcool** : 12,70 %

**Sucres résiduels naturels** : 2,31 g/l

**Acidité** : 6,24 g/l en ac.tartrique

**Terroir** : Sol marno-calcaire.

**Exposition** : Ouest

**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

Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, la charcuterie, les quiches, tourtes...

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

**Durée de conservation** : jusqu'à 5 ans.

---

**Nathalie et Stéphane Steinmetz**

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