

# CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

**DOPFF & IRION**



## Château de Riquewihr Grand Cru Sporen Pinot Gris

A.O.C. Alsace Grand Cru

2014

### VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

### DÉGUSTATION

**ROBE** : jaune dorée franche, une touche d'émeraude, limpide et brillante.

**NEZ** : ananas rôti, une pointe d'estragon, finement agrumé pomelos et zeste d'orange, tabac blond miellé, poivre gris, paprika doux.

**BOUCHE** : puissante et fondue, bien équilibrée entre minéralité, fruité et épicé subtil. Une belle persistance.

### ACCORDS GOURMANDS

Il convient parfaitement à la cuisine orientale et épicée telle que les Saint-jacques aux agrumes, poisson en feuille de banane au lait de coco, carrée de porc au miel, chèvre frais et le pamplemousse rôti au miel.

### CÉPAGE PINOT GRIS

**DÉGRÉ D'ALCOOL**  
13,5% alc./vol.

### TERROIR

Sableux et argilo-calcaire. Ce terroir riche et profond emmagasine dans cette cuvette naturelle la chaleur du soleil et engendre des vins puissants et minéraux. Ce sont de grands vins de garde, plus longs à sépanouir. Leurs arômes évoluent avec le temps vers des notes de chocolat et de caramel. Le « Sporen » ou l'éperon est un cirque naturel à l'exposition sud-est.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
10 à 12°C

**CONSERVATION**  
Conservation optimale entre 10 et 15 ans.

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)