

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



Château de Riquewihr "Les Amandiers" Muscat A.O.C.

Alsace

2011

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 citron.
NEZ : intense, suave, finement parfumé agrumes, raisin, floral rose.
BOUCHE : agrumée yuzu, fraîche et ample.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un grand vin d'apéritif. Il convient bien au tempura et beignets de crevettes, loup au fenouil, blanquette de la mer, picodon, salade de fruits, tarte au citron.

CÉPAGE
MUSCAT

DEGRÉ D'ALCOOL
12% alc./vol.

TERROIR
Limono argileux.

VENDANGE
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale de 7 à 10 ans.

www.dopff-irion.com