



Gentil Dopff & Irion A.O.C. Alsace Le résultat d'un assemblage entre les cépages traditionnels Alsaciens. Un vin frais et fruité apprécié pour sa finesse et son élégance.

2016

VINIFICATION

Pour bénéficier de l'appellation « Gentil », l'assemblage doit être constitué au minimum de 50% de cépages nobles (Riesling, Pinot Gris, Muscat et/ou Gewurztraminer). Chaque cépage doit être vinifié séparément. Enfin, le vin, déjà embouteillé, devra passer une dégustation de confirmation pour pouvoir être commercialisé sous la dénomination « Gentil ».

DÉGUSTATION

ROBE: couleur jaune paille avec des reflets verts.

NEZ: assez puissant, révèle un fruité délicat où se mêle une palette aromatique allant de roses et d'épices aux fruits à chair blanche.

BOUCHE : très équilibrée laissant une impression de grande fraîcheur. Vin sec et frais, le Gentil Dopff & Irion laisse apparaître de subtiles notes minérales, traduisant la pureté et la fraîcheur. La texture est soyeuse et fine.

ACCORDS GOURMANDS

Un vin de gastronomie qui accompagnera à merveille l'ensemble d'un repas. Vin social par excellence, vous le servirez dans le cadre convivial d'une rencontre entre amis ou à l'apéritif accompagné d'amuses bouches ou de tapas. Le Gentil Dopff & Irion accompagnera vos voyages dans les gastronomies des divers continents. Il excelle avec la cuisine dite « fusion ».

CÉPAGE

RIESLING, PINOT GRIS, MUSCAT, GEWURZTRAMINER, SYLVANER, PINOT BLANC

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% alc./vol.

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

Conservation optimale de 2 ans.