

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



Château de Riquewihr Gewurztraminer "Les Sorcières"

A.O.C. Alsace

2024

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 : or reflet émeraude.

NEZ : subtil et élégant fruits confits coing, poire, pomme, fruits secs raisin de smyrne et abricot, poivre gris, amande, noix, herbes aromatiques et rose.

BOUCHE : riche, soyeuse et fine, fruitée, une touche de piment d'Espelette.

ACCORDS GOURMANDS

Il peut être bu en apéritif et s'associe très bien avec la cuisine exotique tels que le boudin antillais, poulet au citron et gingembre, lotte au curry. C'est aussi un grand vin blanc adapté aux fromages : gorgonzola, époisses, roquefort. En dessert avec une tarte aux abricots et bananes flambées succès aux noix.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

alc 13% vol.

TERROIR

Argilo limoneux profond et lourd, très fertile.

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

Conservation optimale de 7 à 10 ans.

www.dopff-irion.com