

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



Château de Riquewihr Grand Cru Sporen Gewurztraminer 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 : dorée lumineuse.
NEZ : complexe, fruité pêche jaune, melon, mirabelle, floral narcisse, pivoine, pâte d'amande, cannelle, poivre blanc.
BOUCHE : les fruits priment sur les fleurs avec un bel équilibre, la finale persiste sur des notes intensément poivrées, ce qui lui donne beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin d'une grande complexité et d'une grande puissance aromatique permet d'accompagner des plats riches et épicés tel qu'un foie gras en brioche, travers de porc caramélisés, chèvre frais au miel ou encore soupe de melon à la menthe.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

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 léperon 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