

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



Château de Riquewihr Grand Cru Sporen Pinot Gris

A.O.C. Alsace Grand Cru

2016

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% 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