



Château de Riquewihr Pinot Noir "Les Tonnelles"

A.O.C. Alsace

2018



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 : claire cerise à nuance grenat.

NEZ : complexe et fondu, confiture fraise, laurier, poivre noir et muscade, une touche de curry.

BOUCHE : fraîche équilibrée entre de fins tannins et des fruits rouges.

ACCORDS GOURMANDS

Accompagne merveilleusement bien les pièces de boeuf et viande rouges : carpaccio de boeuf, roast beef, boudin noir aux pommes. Ce Pinot Noir peut accompagner tout un repas.

CÉPAGE
PINOT NOIR

DEGRÉ D'ALCOOL
13.00% alc./vol.

TERROIR
Argileux au Nord de Riquewihr et argilo limoneux au Sud.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
12 à 14°C

CONSERVATION
Conservation optimale de 3 à 5 ans.

www.dopff-irion.com