

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



Château de Riquewihr Riesling "Les Murailles" A.O.C.

Alsace

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 : dorée intense.
NEZ : fin et élégant, minéral, fruité ananas, brugnion, agrumes, menthe-estragon-anis, noix, floral, poivre gris.
BOUCHE : puissante et acidulée, minérale, miel, agrumes, notes de pierre-à-fusil, une touche torréfiée et réglissée-mentholée en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, taboulé, tajine aux agrumes, rôti de porc aux abricots, sandre, rouget, langouste grillée, chèvre mi-sec.

CÉPAGE
RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL
12% alc./vol.

TERROIR
Argilo marneux, sur des conglomérats de sable du quaternaire, l'ensemble sur une roche mère de gypse.

VENDANGE
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale de 7 à 10 ans.

www.dopff-irion.com