



### Clos Château d'Isenbourg Pinot Noir "Les Oriels"

A.O.C. Alsace

2015

#### VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

#### DÉGUSTATION

ROBE : Grenat.

NEZ : Fruits rouges, cassis, mûre, cerise kirschée, cuir et réglisse, menthe-eucalyptus, muscade, clou de girofle, réglisse.

BOUCHE : Harmonieuse et équilibrée, épicée et fruitée, de belle persistance.

#### ACCORDS GOURMANDS

Il convient tout à fait à une pièce de boeuf, aux viandes rôties (gigot aux herbes de Provence, pigeonneau rôti aux aïelles), quiches. Il peut accompagner tout un repas.

**CÉPAGE**  
PINOT NOIR

**DÉGRÉ D'ALCOOL**  
12,5 % alc./vol.

**TERROIR**  
Sol argilo-sablo limoneux  
faiblement calcaire pour la  
première terrasse et le plateau. Sol  
argilo-calcaire siliceux  
modérément alcalin pour les  
autres terrasses.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
12 à 14 °C

**CONSERVATION**  
6 à 8 ans

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)