CHÂTEAU DE RIQUEWIHR
DEPUIS 1549
DOPFF & IRION

Clos Château d'Isenbourg Pinot Noir "Les Oriels"
A.O.C. Alsace
2018

WINEMAKING

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.

TASTING NOTES

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.

FOOD PAIRING

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

GRAPE VARIETIES
PINOT NOIR

ALCOHOL
13.5 % 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.

HARVESTING
Manuelle.

SERVING TEMPERATURE
12 à 14 °C

AGEING POTENTIAL
6 à 8 ans

www.dopff-irion.com