

# CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

DOPFF & IRION



## Clos Château d'Isenbourg Riesling "Les Tommeries"

A.O.C. Alsace

2020

### 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 : Or franc limpide et lumineuse.

NEZ : Intense, très typé, minéral, une note fumée, saline et iodée, une touche de bergamote, poivre gris.

BOUCHE : Equilibrée entre minéralité et fraîcheur, droite, persistante sur le poivre.

### FOOD PAIRING

Du point de vue gastronomique, le Riesling convient tout particulièrement aux produits de la mer (rilette de saumon, sole grillée), aux viandes blanches (tajine de poulet aux abricots) et notamment avec du fromage (reblochon).

### GRAPE VARIETIES RIESLING

ALCOHOL  
alc 12,5% vol.

### TERROIR

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

HARVESTING  
Manuelle.

SERVING TEMPERATURE  
10 à 12 °C

AGEING POTENTIAL  
5 à 7 ans

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