CHÂTEAU DE RIQUEWIHR
DEPUIS 1549
DOPFF & IRION

Crémant Brut Pinot Gris "L'Exception" A.O.C. Crémant d'Alsace
2018

VINIFICATION

Sa création a bénéficié du plus grand soin. Il illustre la volonté d'exprimer toutes les qualités d'un cépage unique pour offrir un grand vin de plaisir. En témoignent 60 mois d'élevage pour en révéler toutes les nuances et les trésors de saveur. Avant cela, les vendanges manuelles, pour apporter les raisins entiers au pressoir, ne sont que l'une des règles très strictes qui président à la récolte et l'élaboration de ce Crémant.

DÉGUSTATION

ROBE: dorée aux reflets d'émeraude, bulle abondante, fine et régulière, cordon persistant.
NEZ: subtil, raisin frais et croquant, fleurs blanches, amande fraîche, petite note empyreumatique, une touche de vanille.
BOUCHE: gourmande à la matière élégante, longue et fraîche, persistante sur des notes agrumées.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif raffiné et vin de cocktail ou de réception.
Il peut se déguster en apéritif mais donnera toute sa mesure en accompagnant un repas à base de viandes blanches (escalopines de veau crème et champignons), de poissons (terrine de poisson) ou de fruits de mer.

CÉPAGE
100% PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 12.5% vol.

TERROIR
Calcaire et argilo-calcaire

VENDANGE
Manuelle

SERVICE
8 à 10°C

CONSERVATION
Prêt à boire mais peut se conserver 2 à 3 ans.