



### Gewurztraminer Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace 2018

#### VINIFICATION

Nous effectuons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin se fait 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 bouteille.

#### DÉGUSTATION

ROBE: Jaune or pâle, brillante et limpide.

NEZ: fin, floral rose fanée, épicé, raisins secs et de marc.

BOUCHE: Puissante et fraîche, épicée avec une note de miel.

#### ACCORDS GOURMANDS

Il est tout à fait approprié aux cuisines exotiques comme les raviolis chinois, une wok de légumes sauce aigre-douce. Il accompagne très bien un jambon braisé aux épices, un bleu de Bresse avec des raisins, un sorbet et macarons à la rose, une tarte au citron.

#### CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

#### DEGRÉ D'ALCOOL

alc 13,5% vol.

#### VENDANGE

Manuelle.

#### SERVICE

10 à 12°C

#### CONSERVATION

Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

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