



Muscat Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace

2018

DÉGUSTATION

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.

ACCORDS GOURMANDS

Il est incomparable avec les asperges et s'accompagne bien avec les rillettes de thon, dos de cabillaud rôti aux petits légumes, fricassée de poulet, camembert.

CÉPAGE
MUSCAT

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% alc./vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com