



## Muscat Cuvée René Dopff A.O.P. Alsace 2024

### 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**  
alc 11.5% vol.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
10 à 12°C

**CONSERVATION**  
Conservation optimale jusqu'à  
cinq ans.

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