



Pinot Blanc 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: or franc lumineuse.

NEZ: complexe brugnol, ananas, amande fraîche, fleurs blanches acacia, poivre blanc.

BOUCHE: très harmonieuse, note miellée, épice cardamome-poivre, longue sur les agrumes, bel équilibre acidité-alcool.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Pinot Blanc est riche et fruité et se boit facilement tout au long d'un repas avec des brochettes de poulet au curry, du poulet au citron, une petite friture, un chèvre demi-sec.

CÉPAGE

PINOT BLANC

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