CHÂTEAU DE RIQUEWIHR
DEPUIS 1549
DOPFF & IRION

Pinot Blanc Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace 2021

VINIFICATION

Nous effectuons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue 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 brugnon, ananas, amande fraîche, fleurs blanches acacia, poivre blanc.
BOUCHE: très harmonieuse, note miellée, épicée 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 12.00% vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com