



## Pinot Gris 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 acidulé pâte de coing, fruits à chair blanche, agrumes confit, épices muscade et cannelle, badiane.

BOUCHE: Ample, fruitée et fraîche avec une belle acidité de soutien, une touche miellée, une persistance longue et parfumée.

### ACCORDS GOURMANDS

Il convient parfaitement à la cuisine orientale et épicée comme des crevettes sauce thaï, poulet au curry mais également avec du fromage frais au poivre, par exemple.

**CÉPAGE**  
PINOT GRIS

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
13% alc./vol.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
10 à 12°C

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

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