CHÂTEAU DE RIQUEWIHR
DEPUIS 1549
DOPFF & IRION

Pinot Noir Cuvée René Dopff A.O.P. Alsace

2024

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: rouge rubis nuance grenat.
NEZ: réglisse, café, tabac, cassis, fraise, framboise.
BOUCHE: fraîche, fruitée cerise, équilibrée avec de fins tannins, une longue persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'exprimera pleinement avec des fromages de chèvre et de brie. Il peut accompagner tous les plats et soulignera les entrées et les grillades. (Carpaccio de boeuf, grillades, travers de porc aux herbes).

CÉPAGE
Pinot Noir

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 12% vol.

VENDANGE
Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com