



Sylvaner Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace 2017

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: Dorée à nuance argentée.

NEZ: Fruits à chair blanche pomme-poire, minéral, sureau, poivre gris.

BOUCHE: Croquante et minérale, belle acidité, longue sur le citron.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagne parfaitement les plateaux de fruits de mer, crustacés (huîtres) et les poissons grillés (sole grillée au citron et aubergine grillées).

CÉPAGE
SYLVANER

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% alc./vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à
cinq ans.

www.dopff-irion.com