



### 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**  
alc 12,5% vol.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
10 à 12°C

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

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