

# CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

**DOPFF & IRION**



## Château de Riquewihr "Les Tonnelles" Pinot Noir

A.O.C. Alsace

2010

### VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

### DÉGUSTATION

ROBE : claire cerise à nuance grenat.

NEZ : complexe et fondu, confiture fraise, laurier, poivre noir et muscade, une touche de curry.

BOUCHE : fraîche équilibrée entre de fins tannins et des fruits rouges.

### ACCORDS GOURMANDS

Accompagne merveilleusement bien les pièces de boeuf et viande rouges : carpaccio de boeuf, roast beef, boudin noir aux pommes. Ce Pinot Noir peut accompagner tout un repas.

**CÉPAGE**  
PINOT NOIR

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
12,5% alc./vol.

**TERROIR**  
Argileux au Nord de Riquewihr et argilo limoneux au Sud.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
12 à 14°C

**CONSERVATION**  
Conservation optimale de 3 à 5 ans.

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