



Gewurztraminer Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace 2015



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: Jaune or pâle, brillante et limpide.

NEZ: fin, floral rose fanée, épice, raisins secs et de marc.

BOUCHE: Puissante et fraîche, épice avec une note de miel.

ACCORDS GOURMANDS

Il est tout à fait approprié aux cuisines exotiques comme les raviolis chinois, une wok de légumes sauce aigre-douce. Il accompagne très bien un jambon braisé aux épices, un bleu de Bresse avec des raisins, un sorbet et macarons à la rose, une tarte au citron.

CÉPAGE

GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% alc./vol.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

10 to 12°C

CONSERVATION

Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com