



"Les Tommeries" Riesling A.O.C. Alsace

2009

VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers 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 bouteilles.

DÉGUSTATION

ROBE : Or franc limpide et lumineuse.

NEZ : Intense, très typé, minéral, une note fumée, saline et iodée, une touche de bergamote, poivre gris.

BOUCHE : Equilibrée entre minéralité et fraîcheur, droite, persistante sur le poivre.

ACCORDS GOURMANDS

Du point de vue gastronomique, le Riesling convient tout particulièrement aux produits de la mer (rilette de saumon, sole grillée), aux viandes blanches (tajine de poulet aux abricots) et notamment avec du fromage (reblochon).

CÉPAGE
RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% alc./vol.

TERROIR
Sol argilo-calcaire limoneux
faiblement calcaire pour la
première terrasse et le plateau. Sol
argilo-calcaire siliceux
modérément alcalin pour les
autres terrasses.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
5 à 7 ans

www.dopff-irion.com