



Pinot Gris 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: Or franc lumineuse.

NEZ: Complexe acidulé pâte de coing, fruits à chair blanche, agrumes confit, épices muscade et cannelle, badiane.

BOUCHE: Ample, fruitée et fraîche avec une belle acidité de soutien, une touche miellée, une persistance longue et parfumée.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient parfaitement à la cuisine orientale et épicée comme des crevettes sauce thaï, poulet au curry mais également avec du fromage frais au poivre, par exemple.

CÉPAGE
PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5% alc./vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com