



Riesling 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 vert avec une note argentée.

NEZ: complexe minéral, fruits à chair blanche pomme-pêche-poire, amande amère, fleurs de troène, poivre gris, curcuma.

BOUCHE: vive, fraîche et équilibrée, longue persistance fruitée et minérale.

ACCORDS GOURMANDS

Du point de vue gastronomique, le Riesling convient tout particulièrement aux poissons fins, grillés ou en sauce tels qu'une truite aux amandes, brochet au beurre blanc citronné. Il convient très bien au fromage tel qu'un chèvre frais ou du Saint-Marcellin.

CÉPAGE
RIESLING

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% alc./vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.