



Château de Riquewihr Pinot Gris "Les Maquisards"

A.O.C. Alsace

2024

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 : dorée limpide.

NEZ : mûr, confit, pâte de fruits, un ensemble fruité-épicé mangue, coing, cumin, une note salée-iodée, plantes tisanières verveine, camomille.

BOUCHE : fondue, douceur et vivacité, poire, persistance sur une belle complexité aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Nerveux et frais, ce Pinot gris se marie admirablement avec des poissons en sauce ou fumés (Saint-Jacques au piment d'espelette), le homard ou les coquilles Saint-Jacques. Il convient très bien au foie gras et peut accompagner les viandes blanches ainsi que la volaille (poulet à l'ananas). Poursuit formidablement le repas avec du fromage comme le munster.

CÉPAGE
PINOT GRIS

DEGRÉ D'ALCOOL
alc 13% vol.

TERROIR
Argilo-calcaire, profond et lourd.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale de 7 à 10 ans.

www.dopff-irion.com