



Riesling Cuvée René Dopff A.O.P. Alsace

2023

WINEMAKING

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.

TASTING NOTES

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.

FOOD PAIRING

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.

GRAPE VARIETIES
RIESLING

ALCOHOL
alc 12% vol.

HARVESTING
Manuelle.

SERVING TEMPERATURE
10 à 12°C

AGEING POTENTIAL
Conservation optimale jusqu'à
cinq ans.

www.dopff-irion.com