

Médaille d'Or 2019
Concours des Crémants de France
Médaille d'Or 2019
Concours des Vins de Colmar



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CREMANT D'ALSACE

Cuvée Julien

Recette Originale de Julien DOPFF, initiateur de la méthode traditionnelle en Alsace

CEPAGES

PINOT BLANC et AUXERROIS – Vendange manuelle

ELABORATION

Nous cueillons les raisins destinés au crémant d'Alsace en début de vendange afin de conserver la vivacité qui en garantit l'équilibre parfait.

Lors du pressurage lent des baies, seule la cuvée, 1^{er} jus de pressurage est sélectionnée pour l'élaboration de nos crémants.

Après la 1^{ère} fermentation en cuve intervient l'étape cruciale de l'assemblage.

La seconde fermentation s'effectue en bouteilles selon la méthode traditionnelle.

Nos cuvées reposent patiemment 24 mois « sur latte » pour une plus grande complexité et pour une plus grande finesse de bulles. (L'AOC exige un minimum de 12 mois « sur latte »)

La très célèbre *World Encyclopedia of Champagne Sparkling Wine* lui a décerné deux étoiles, signifiant « plus qu'exceptionnel ».

DONNEES ANALYTIQUES

Degré alcool :	12 % Vol.
Sucres résiduels :	4.6 g/l.
Acidité totale :	5.21 g/l en H ₂ SO ₄ / 7.97g/l en A.T

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel:	Robe or très pâle et reflets clairs, fines colonnes de bulles.
L'Olfactif:	Frais et élégant, avec une discrète pointe de fleurs et de fruits secs.
Le Gustatif:	Une note généreuse au palais. Toute la finesse du Pinot Blanc et le corps de l'Auxerrois optimisés par la méthode traditionnelle.

GASTRONOMIE

Apéritif raffiné, il accompagnera élégamment les terrines de poisson.

En Alsace, il accompagne à merveille la choucroute royale.

La Cuvée Julien est également disponible en 37.5cl et en Magnums

Température de service : 8°C

Riquewihr le 01/03/2019



www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z