

TIRE SUR LIES



DEPUIS 1574

Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

PINOT BLANC 2022

DOMAINE FAMILIAL

Les vins de la *gamme DOMAINE FAMILIAL* sont issus de raisins provenant exclusivement de notre Domaine.

La ligne conductrice de cette gamme est le respect du savoir-faire familial. Ce sont des vins élégants, authentiques et de grande classe.

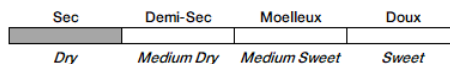
SITUATION

Ce vin provient d'un assemblage d'un terroir argilo-calcaire sur la commune de Riquewihr et d'un terroir granitique sur la commune de Turckheim.

DONNEES ANALYTIQUES

Un millésime précoce avec des raisins gorgés de soleil caractérise l'année 2022.

Degré alcool :	12.6% Vol.
Sucres résiduels :	0.3 g/l
Acidité totale :	3.40g/l en H2SO4 / 5.20g/l en A.T.



VINIFICATION

Vendange manuelle à maturité optimale. Pressurage long en raisins entiers. Débourage statique et mise en fermentation thermo régulée. Conservations sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille en Août 2023.

DEGUSTATION

 par Pascal BATOT Œnologue – Maître de Chais

Le Visuel :	Robe jaune clair.
L'Olfactif :	Nez expressif sur des notes de mirabelle et de fruits secs.
Le Gustatif :	Le vin est corsé et riche. C'est un vin racé et sec avec une belle matière. L'acidité est large et persistante et la finale est longue. Vin de gastronomie.

GASTRONOMIE

Le gras de ce vin permet des accords élaborés. En accompagnement de risottos, de volailles (poularde, canard laqué, tajine de poulet au citron). Un accord osé sur des fruits de mer, des poissons (grillés ou en sushis) est une réussite.

Température de service : 8° et 10°C

Riquewihr, Décembre 2023



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