



DEPUIS 1574

Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CŒUR DE BARRIQUE

PINOT GRIS 2023

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 du coteau exposé au Sud Est du Grand Cru Schoenenbourg à 250m d'altitude, sol marno-calcaire, lourd, riche et fertile.

DONNEES ANALYTIQUES

Les vins de Pinot Gris issus du millésime 2023 se caractérisent par **un millésime sec, précoce avec des vins gourmands et des belles complexités aromatiques.**

Degré alcool : 14.5% Vol.
Sucres résiduels : 1.3 g/l
Acidité totale : 3.6 g/l en H₂SO₄ / 5.4 g/l en Acide tartrique

Sec	Demi-Sec	Moelleux	Doux
Dry	Medium Dry	Medium Sweet	Sweet

VINIFICATION

Sélection de raisins du Grand Cru Schoenenbourg en vendange manuelle le 14 septembre 2023 à maturité optimale. Fermentation en fût de chêne et élevage sur lies totales pendant 12 mois. Soutiré au clair et non filtré. Mise en bouteille le 02 décembre 2024 avec un léger apport de soufre.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel: Belle robe jaune or

L'Olfactif: Élégant et complexe avec des notes boisées, de poires et de fruits secs.

Le Gustatif: Attaque ample et riche, le vin est sec, harmonieux et vineux. Aromatique complexe avec des notes boisées et toastées. L'acidité est droite et longue donnant une grande sapidité au vin et une belle persistance en finale.

GASTRONOMIE

Accompagne avec bonheur les poissons grillés et les viandes blanches. Ce vin est vivant, il n'a subi ni collage, ni filtration.

Température de service : +12°C

18/09/2025



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