



DEPUIS 1574

Crémants, Vins  
& Grands Crus d'Alsace

CŒUR DE BARRIQUE

# PINOT NOIR 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 vignoble de Riquewihr, exposé Sud à 250m d'altitude. Sol argilo-calcaire, lourd, riche et fertile, sous-sol imperméable présentant une bonne réserve d'eau. Parcelle proche du Grand Cru Sporen.

### DONNEES ANALYTIQUES

Les Pinot Noirs 2023 se caractérisent par un millésime sec, précoce avec des vins gourmands et des belles complexités aromatiques

Degré alcool	13.6% Vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité totale	3.7 g/l en H2SO4 / 5.6g/l en Ac.tartrique

### VINIFICATION

Sélection de raisins de notre domaine en vendange manuelle et à maturité optimale le 14/09/2023. Macération des raisins pendant 17 jours avec remontage quotidien pendant 8 jours. Elevage en barrique de chêne de 2 ans et plus pendant 10 mois puis 3 mois en cuve inox.

Mise en bouteille sans filtration le 2 décembre 2024.

### DEGUSTATION par Pascal Batot

Le Visuel: Belle robe rouge violacée.  
L'Olfactif: Enivrant de fruits noirs, de fleurs, de notes boisées et toastées.  
Le Gustatif: Délicat mariage de l'acidité et de l'onctuosité parfaitement équilibrées, les tannins sont présents et suaves. La finale est raffinée, complexe avec de beaux fruits et une grande sapidité.

### GASTRONOMIE

Accompagne avec bonheur les viandes rouges.

Ce vin est vivant, il n'a subi ni collage, ni filtration.  
Température de service : à +15°C



03/02/2025

[www.dopff-au-moulin.fr](http://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