

DOPFF & IRION CUVÉE RENÉ DOPFF SYLVANER

Code SAQ : 13190018
Prix SAQ : 14.15\$
Prix titulaire : 13.51\$
Producteur : Dopff & Irion
Alcool : 12.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc régulier
Pays : France **Région :** Alsace **Appellation :** Alsace
Sol : Argilo-calcaire.
Cépages : 100% Sylvaner
Sucres résiduels : 3.6 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

La Cuvée René Dopff, issue des meilleurs terroirs a été créée en l'honneur du fondateur de la Maison Dopff & Irion. René Dopff a donné à ses vins le caractère sec et naturel qui est leur style aujourd'hui. Nous effectuons un pressurage à basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue 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.

DÉGUSTATION

Robe dorée à nuance argentée. Nez de fruits à chair blanche ; pomme-poire, minéral, sureau, poivre gris. Bouche croquante et minérale, belle acidité, longue sur des notes citronnées.

ACCORDS VINS ET METS

Brochettes de crevettes et de pétoncles aux zestes d'agrumes. - Avocat farci aux crevettes de Matane. - Calmars frits à la sauce citronnée aux herbes. - Filet de poisson à chair blanche frit.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 10 et 12 degrés. Conservation optimale jusqu'à 3 ans.

RÉCOMPENSES

Médaille d'or Concours Général Agricole de Paris 2017
 San Francisco International Wine Competition – Médaille d'Or

