MUSCAT DOPFF IRION Cuvée 2016 75 cl

Le nez est franc, sur l'agrume confit, la bouche est tendre, avec des notes de raisins frais, avec un belle tension en acidité pour rapporter de la fr

Référence : 400038

Prix : 10.20 €

Descriptif :

MUSCAT DOPFF IRION Cuvée 2016 75 cl

Tout commence avec un homme, un précurseur, Monsieur René Dopff, ami intime d'André Malraux. Il va prendre en main la destinée de Dopff & Irion dès 1945… Novateur, il se soustrait aux habitudes viticoles de l'époque. C'est le terroir qu'il privilégie plutôt que le cépage. Ainsi, il restructure son vignoble du Château de Riquewihr en cinq domaines, qu'il baptise avec des noms à consonances typiquement françaises : Les Murailles, les Sorcières, les Maquisards, Les Amandiers, les Tonnelles. Le domaine s'étend sur 27 H avec plus du tiers de la superficie globale de ces Domaines est classé en Grand Cru, le Schœnenbourg et le Sporen.

Dés la véraison, l'évolution de la maturité de chaque parcelle est contrôlée. Les vendanges sont alors organisées suivant un calendrier visant à trouver le meilleur équilibre entre la richesse en sucre, qui donnera l'alcool mais également le potentiel aromatique et l'acidité.
Les raisins sont exclusivement vendangés à la main et triés si cela s'avère nécessaire. Ils sont ensuite transportés jusqu'à la cave en bottiches partiellement remplies afin d'éviter l'écrasement des baies.

notes de dégustation :

Le nez est franc, sur l'agrume confit, la bouche est tendre, avec des notes de raisins frais, avec un belle tension en acidité pour rapporter de la fraicheur à ce muscat .

cépage: 100% muscat, vendanges manuelles,pressurage basse pression, vinification à température contrôlée, élevage sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera conservé en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

accords : asperges, rillettes de thon, dos de cabillaud rôti aux petits légumes, fricassée de poulet, camembert.

T°S: 10°C

G; 2021

Lien vers la fiche du produit