

# CHÂTEAU DE RIQUEWIHR

DEPUIS 1549

**DOPFF & IRION**



## Château de Riquewihr "Les Murailles" Riesling A.O.C.

Alsace

2011

### VINIFICATION

Pressurage basse pression, vinification à température contrôlée. L'élevage s'effectue sur lies fines pendant quatre mois. Stockage en cuve d'acier inoxydable pendant neuf mois avant mise en bouteille. Stockage en bouteille avant commercialisation.

### DÉGUSTATION

ROBE : dorée intense.  
NEZ : fin et élégant, minéral, fruité ananas, brugnion, agrumes, menthe-estragon-anis, noix, floral, poivre gris.  
BOUCHE : puissante et acidulée, minérale, miel, agrumes, notes de pierre-à-fusil, une touche torréfiée et réglissée-mentholée en finale.

### ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, taboulé, tajine aux agrumes, rôti de porc aux abricots, sandre, rouget, langouste grillée, chèvre mi-sec.

**CÉPAGE**  
RIESLING

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
12,5% alc./vol.

**TERROIR**  
Argilo marneux, sur des conglomérats de sable du quaternaire, l'ensemble sur une roche mère de gypse.

**VENDANGE**  
Vendangé exclusivement à la main.

**SERVICE**  
10 à 12°C

**CONSERVATION**  
Conservation optimale de 7 à 10 ans.

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)