

Vin de France



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

CHARDONNAY 2022

SITUATION

Ce vin provient d'un terroir argilo-siliceux exposé au soleil levant et à une altitude de 300m. Parcelle de Chardonnay planté en 1996.

DONNEES ANALYTIQUES

Un millésime précoce avec des raisins gorgés de soleil caractérise l'année 2022.

Degré alcool : 13.8% Vol.
Sucres résiduels : 0.6 g/l
Acidité totale : 2.9 g/l en H₂SO₄ / 4.4g/l en AT.

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

VINIFICATION

Vendange manuelle le 19 septembre 2022 à maturité optimale. Pressurage long en raisins entiers. Débourageage statique et mise en fermentation (30% en demi-muid ancien). Conservation sur lies totales pendant 8 mois puis élevage 6 mois sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 19/12/2023.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel : Robe jaune or.
L'Olfactif : Nez élégant et typé sur des notes grillées et de fruits jaunes confits.
Le Gustatif : L'attaque est corsée et suave, le vin est harmonieux, sec avec une belle richesse. L'acidité est fine et droite, la fin de bouche possède une belle longueur et une salinité marquée.

GASTRONOMIE

Entrées traditionnelles alsaciennes (quiches, tartes flambées ...) Le gras de ce vin permet son service sur des asperges, de la charcuterie, des volailles (poularde, canard laqué) et des poissons grillés.

Température de service : entre 10°et 12°C

23/06/2025



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