



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

PINOT NOIR 2021

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 d'un coteau situé sur la commune de Riquewihr, orienté plein Sud à 250m d'altitude. Sol argilo-calcaire, riche et fertile. Sous-sol imperméable présentant une bonne réserve d'eau.

DONNEES ANALYTIQUES

Un millésime capricieux avec des vins secs, frais et aromatiques.

Degré alcool :	13.2% Vol.
Sucres résiduels :	0.5 g/l
Acidité totale :	3.4 g/l en H ₂ SO ₄ / 5.1 g/l en A.T.

VINIFICATION

Sélection de raisins de notre Domaine en vendange manuelle le 7 octobre à maturité optimale. Macération en raisins égrappés pendant 16 jours avec léger remontage quotidien. Elevage en foudre bois pendant 9 mois puis en cuve inox avant mise en bouteille sans filtration le 08.12.2022.

DEGUSTATION par Pascal BATOT

Le Visuel : Robe rouge grenat brillant.
L'Olfactif : Nez élégant et expressif sur des notes de fruits rouges et d'épices.
Le Gustatif : L'attaque est soyeuse et délicate, la bouche est harmonieuse avec des tannins mûrs et une acidité droite et longue. Vin en dentelle avec une grande sapidité.

GASTRONOMIE

Accompagne avec bonheur les viandes rouges

Température de service : entre 12°et 14°C

17/04/2025

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