Pinot Noir Rosé – Dopff & Irion – Ch. de Riquewihr, Alsace

Riquewihr fut dès le Moyen Âge une cité particulièrement active et florissante grâce à la renommée de ses vins qu'elle exportait dans toute l'Europe du Nord. Le Rhin, à proximité, était la principale voie de communication de l'époque. Les familles Dopff et Irion, dont on retrouve la trace dès le XVIème siècle dans le vignoble de 27 hectares aujourd'hui, ont su, au fil des générations, faire fructifier leur patrimoine. Le Château, construit en 1549, fut à l'origine la propriété des Princes de Wurtemberg qui dominèrent la cité et sa région pendant cinq siècles. Aujourd'hui, on surnomme Riquewihr "la perle de l'Alsace". L'exceptionnelle richesse de son architecture et de ses décors témoigne de son faste d'antan.

Situation Géographique & Terroir : La commune de Riquewihr bénéficie d'atouts naturels indéniables pour la vigne :

Le climat est propice à la lente maturation du raisin. À l'ouest, les Vosges minimisent les influences océaniques tandis qu'au nord, le célèbre coteau du Schœnenbourg protège le site des vents froids du nord.

Sol : La formidable diversité des formations géologiques font du vignoble d'Alsace l'un des plus complexes du monde. Le vignoble de Riquewihr se situe sur l'un des principaux champs de fractures géologiques d'Alsace. La marqueterie des sols et sous-sols (marnes, calcaire, gypse, argile, grès…) permet au vin d'interpréter les multiples formes du terroir.

Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Belle robe de teinte pétale de rose. Brillante et lumineuse. Très frais et délicat, centré sur des notes de petits fruits rouges, notre Pinot noir Rosé évoque la cerise, la fraise, la framboise ou la groseille. Il est très expressif et persistant avec une touche de bonbon à la violette. La bouche est harmonieuse, charnue et gourmande avec une jolie matière. Ce rosé possède une belle fraîcheur acidulée et croquante. La matière puissante reste fruitée, épicée et fraîche avec des flaveurs de fraise des bois. Le vin est parfaitement équilibré. La fin de bouche développe un volume remarquable dominé par des saveurs évoquant la mandarine et l'orange sanguine.

C'est le plus fruité des rosés, il rappelle les arômes des cépages blancs d'Alsace.

Accords : Son goût fruité s'harmonisera très bien avec les salades, tartes aux légumes, volailles, pâtes légères, fromage de chèvres ou toute autre

spécialité méditerranéenne, poissons grillés ou en sauce, plats de viandes crues et tous vos apéritifs entre amis !