

INFO

Vinens Navn: Cremant Chardonnay Brut Nature Sans Soufre
Ajoute

Producent: Dopff au Moulin

Område/Land: Alsace/Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra forskellige parceller, langt pres af druer hvor kun mosten fra 1. pres anvendes til cuveen, 1.gæring ved kontrollerede temperaturer på stål og 2. gæring på flaske (ingen dosage) samt efterflg. lagring i 24 mdr.

Jordbundsforhold: Primært grus, sand samt kalksten, sandsten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13%

Producentens web: dopff-au-moulin.fr

Yderligere information:

Vingården Dopff aux Moulin ligger ved indkørslen til den lille middelalderby Riquewihr i Alsace.

Familien har lavet vin her siden 1600-tallet, og vintraditionen er gået i arv fra far til søn i 12 generationer.

Vingårdens historie begyndte i slutningen af 1600-tallet, da præsten Jean-Daniel Dopffs søn slog sig ned i byen som bager. Dennes søn Balthazar Georges, som blev født i Riquewihr i 1667, blev interesseret i vinfremstilling. Han var den første, der associerede Dopff-familiens navn med Riquewihrs vinproduktion.

Familievirksomheden er gennem generationerne vokset til en af Alsaces førende vinproducenter, der altid har haft til formål at producere de bedste vine af de bedste druer. Hele familien har fra begyndelsen været lidenskabeligt involveret i vindyrkning, og har vedligeholdt gamle produktionsmetoder i harmoni med nye teknikker.

