



Producteur : Domaine Schoffit

SAQ (CCNP) : 15588847

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 29.55 \$

Appellation : Alsace

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Alsace

Nom du propriétaire : Alexandre SCHOFFIT

Encépagement : Riesling (100%)

Âge moyen des vignes : 20-80 ans

Vinification : Vendanges manuelles

Élevage : Cuves Inox

Aspect visuel : Jaune pâle, fluide.

Aspect gustatif : Belle acidité - droite et précise.

Aspect olfactif : Intensité aromatique nette et fraîche, notes florales

Accord vin et mets : Fruits de mer : huîtres, palourdes, crevettes grillées

Le domaine :

Situé au cœur de Alsace, près de Colmar, le Domaine Schoffit est une référence incontournable des grands vins alsaciens. Exploité par la famille Schoffit depuis plusieurs générations, le domaine s'est imposé grâce à son exigence de qualité, son respect du terroir et son savoir-faire artisanal transmis de père en fils.

Le vignoble s'étend sur environ 17 hectares, répartis sur certains des terroirs les plus prestigieux de la région, notamment le célèbre Grand Cru Rangen de Thann, reconnu pour ses sols volcaniques uniques. Le domaine cultive les grands cépages emblématiques d'Alsace : Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Sylvaner ou encore Pinot Noir. Chaque vin exprime avec précision l'identité de son terroir, alliant puissance, élégance et finesse aromatique.

Sous l'impulsion de Bernard puis d'Alexandre Schoffit, le domaine a développé une approche exigeante de la viticulture, privilégiant le travail de la vigne, les faibles rendements et des méthodes respectueuses de l'environnement. Les vins du Domaine Schoffit sont aujourd'hui reconnus pour leur équilibre remarquable, leur minéralité et leur grand potentiel de garde.

Symbole de l'excellence viticole alsacienne, le Domaine Schoffit séduit les amateurs de grands vins du monde entier par l'authenticité de ses cuvées et la passion qui anime cette maison familiale depuis des décennies.