



UNE FAMILLE, UN DOMAINE, VENEZ PARTAGER NOTRE PASSION !

Chers amateurs de vin,

Situé à Riquewihr au pied du majestueux Grand Cru Schoenenbourg, Dopff au Moulin est propriétaire du plus important domaine familial au cœur de la région des Grands Crus.

La passion de l'art du vin se transmet, dans la Famille DOPFF, de père en fils depuis 1574 et nous serions heureux de la partager avec vous.

Notre équipe se fera un plaisir de vous faire découvrir, en plus de ses excellents vins et crémants, sa cave historique et sa cave à crémant.

Entreprises, associations, groupes ou particuliers : vous êtes les bienvenus !

À très bientôt !

L'équipe du caveau

Tous les jours de 10h00 à 18h30.

Dernière prestation de la journée à 17h30.

Fermé uniquement le 25 Décembre.

Tél. : +33 (0)3.89.49.09.51 • Fax : +33 (0)3.89.47.83.61 • email : reservation@dopff-au-moulin.fr



Grand Cru Schoenenbourg à l'automne.

PRESTATIONS GROUPES 2017

DÉGUSTATION DE VINS ET CRÉMANTS

LA TRADITIONNELLE

1 Crémant et 2 vins

Crémant Cuvée Julien Brut
Riesling de Riquewihr
Gewurztraminer de Riquewihr

*Les «classiques» incontournables
de la viticulture alsacienne!*

6,00 € / PERSONNE

LA GÉNÉREUSE

1 Crémant et 4 vins

Crémant Blanc de Noirs
Riesling Grand Cru Schoenenbourg
Gewurztraminer Grand Cru Sporen
Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg
Gewurztraminer Vendanges Tardives

*Élégance et richesse... pour gâter
les palais exigeants.*

10,00 € / PERSONNE

LA LÉGÈRE

2 Crémants et 2 vins

Crémant Cuvée Julien Brut
Crémant Rosé Brut
Muscat de Riquewihr
Pinot Gris de Riquewihr

*Finesse et légèreté... pour une belle
découverte originale.*

8,00 € / PERSONNE

INFORMATIONS

En avant-première, présentation vidéo
ou courte sortie au pied du vignoble
ou visite de la cave.

À l'entrée du village, au niveau du
rond-point, un parking privé est à
votre disposition.

Salle conviviale à dominante
rustique et climatisée
ou salle privée sur demande.

Les vins seront accompagnés de
petits bretzels salés.

En option :

- 1 part de Kougelhopf au prix de
1,60 € par personne

- 2 portions de fromage + 2 sortes de pain
au prix de 6,00 € par personne.

- Formule prestige avec foie gras de
canard "Doriath" + pain 9 € par personne.

En souvenir, le verre de dégustation
à 1,50 € par personne.



HORAIRES

Tous les jours de 10h00 à 18h30.

Dernière prestation de la journée à 17h30.

Fermé uniquement le 25 Décembre.

RÈGLEMENT

Paiement en Euros (espèces, chèques, CB)
sur place.

Gratuit pour le guide et le chauffeur.



PRESTATION GROUPES PRESTIGE

VISITE ET DÉGUSTATION SPÉCIALE «VIP»

PRESTATION MODULABLE SUR MESURE

ACCUEIL

des Clients au caveau de dégustation-vente ;
introduction, présentation du Domaine.

VISITE

du «Musée de Julien Dopff»

(un voyage dans le temps : présentation de l'arbre généalogique de la famille Dopff, explication des machines anciennes ayant servi à la fabrication artisanale du crémant d'Alsace), puis découverte de l'œnothèque familiale... endroit magique où sommeillent les vieux millésimes, suivie d'une visite des autres installations, à savoir la cave à crémants (production), les caves de fermentation et d'élevage des vins (cuvées en inox et en béton, foudres en bois). *Durée de la visite : en fonction du temps disponible, et des envies du Client (veuillez noter qu'en période de vendanges et de fermentation nos caves ne seront que partiellement accessibles).*

DEGUSTATION commentée

de 2 crémants d'Alsace :

«Cuvée Julien», *cuvée emblématique du Domaine*

«Blanc de Noirs», *issu de 100 % de Pinot Noir vinifié en blanc*

et de 5 grands vins :

Muscat de Riquewihr,

Riesling Grand Cru Schoenenbourg de Riquewihr

Gewurztraminer Grand Cru Brand de Turckheim

Riesling Vendanges Tardives,

dégustation qui se terminera sur la découverte d'un vin somptueux et rare,

le Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles !

Coût de la prestation 25 € par personne; groupes entre 10 et 25 personnes

Horaires d'ouverture habituels du Caveau mais également possible le soir
(dernier groupe à 19h00)

Durée : un minimum de 2 heures nous semble nécessaire pour réaliser ce beau programme.

Et... le petit plus : une photo souvenir de tout le groupe qui sera envoyée à tous les participants par e-mail, dans les jours suivant la prestation.