



ALSACE

Ad Quadratum - l'étoffe

Ce vin rouge d'Alsace, élevé 9 mois en barriques de chêne, offre un paysage gustatif et olfactif varié. Vous apprécierez ses beaux arômes de fruits rouges et d'épices en même temps que son toucher de bouche de velours, sa consistance charnue et sa finale vibrante.

Accords mets/vins

Il accompagnera idéalement vos grillades, certains fromages à pâte molle (camembert, brie...) sans oublier certains plats orientaux comme le tajine d'agneau ou le couscous.

Terroir

Les terroirs du Domaine Rieflé se situent dans les environs des communes de Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten et Soultzmatt, sur les champs de fractures des failles de Marbach et de l'Ohmbach. Ils forment une mosaïque de compartiments géologiques très morcelés. Notre vignoble en AOC ALSACE se trouve généralement sur des sols sédimentaires plus ou moins profonds. Nos parcelles de PINOT NOIR sont situées sur des calcaires sur lœss (Lieu-dit Knichelt) et des calcaires sur conglomérats argileux (Lieu-dit Ruest).

Service

14 à 16°C

alcool : 12,5°

acidité en tartrique : 5 g/l

sucres résiduels : 0 g/l

Vin non filtré, la présence d'un léger dépôt est possible.