



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

ALSACE LIEU-DIT STRANGENBERG

Rouge BIO

Une invitation à un Bonheur Exceptionnel

Sensations...

Le Strangenberg produit un vin rouge souple, offrant beaucoup de volume en bouche. Les tanins sont délicatement enrobés et le vin termine sur une belle fraîcheur rendant l'ensemble très gourmand. Cépage : pinot noir.

Terroir

Le plateau du Strangenberg s'est formé à l'époque oligocène (-30 Ma) par des dépôts sédimentaires. Son exposition aux quatre vents, son sol rougeâtre et ses landes steppiques parsemées d'arbrisseaux tortueux en font un lieu insolite pour la vigne qui s'y épanouit.

Accords mets/vins

Viandes rouges, fromages

Service

14 à 16°C

alcool : 13°

acidité totale en tartrique : 5,6 g/l

sucre résiduel : 0 g/l