



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

ALSACE LIEU-DIT STRANGENBERG

Rouge BIO

Une invitation à un Bonheur Exceptionnel

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. Ici le Pinot Noir est roi et 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.

Accords mets/vins

Viandes, fromages à pâte molle

Service

14 à 16°C

alcool : 13°

acidité totale en tartrique : 5,6 g/l

sucres résiduels : 0 g/l