



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

ALSACE CÔTE DE ROUFFACH

Gewurztraminer

Une invitation à un Bonheur Festif

Sensations...

Ce CÔTE DE ROUFFACH, issu du cépage Gewurztraminer se caractérise par son bouquet expressif de poire et de coïng, voire d'ananas. En bouche on retrouve ces arômes de fruits jaunes bien mûrs qui laissent la place à une fin de bouche rafraichissante, presque mentholée.

Accords mets/vins

Ce grand vin de la CÔTE DE ROUFFACH, accompagnera idéalement les plats aux saveurs exotiques et épicées. Il vous surprendra sur une brochette de viande marinée dans l'huile d'olive, les épices et la menthe, ou sur un tandoori de poulet à l'ananas.

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. La CÔTE DE ROUFFACH regroupe sous sa bannière des terroirs massifs, souvent calcaires et filtrants. Ils offrent puissance, chaleur et minéralité aux vins qu'ils engendrent. Ce GEWURZTRAMINER provient de parcelles sur les Lieux-dits Bill, Hoel, Bergweingarten et Memberg. Le premier se caractérise par un sol et un sous-sol de calcaire dur, très semblable au Steinert. Les autres sont des terroirs sédimentaires de Löss.

Service

10 à 12°C

alcool : 14°

acidité en tartrique : 4,8 g/l

sucre résiduel : 9 g/l