



ALSACE CÔTE DE ROUFFACH

Riesling

Une invitation à un Bonheur Festif

Sensations...

Ce CÔTE DE ROUFFACH, issu du cépage Riesling, exprime un nez subtilement minéral qui fait que souligner le fruit. Le milieu de bouche est gras et salin sur des arômes d'agrumes bien mûrs. Techniquement sec, il est l'archétype de ce que peut offrir un Riesling sur les argilo-calcaires : l'équilibre entre le fruité et la minéralité. C'est un vin qui vieillira facilement en laissant s'exprimer d'avantage le terroir.

Accords mets/vins

Ce CÔTE DE ROUFFACH sera l'allié des fruits de mer aux saveurs iodés (moules, huîtres, palourdes...) qu'ils soient cuits ou crus. Il accompagnera aussi les fromages de chèvre frais.

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 Riesling provient de parcelles sur les Lieux-dits Rossgarten, Ettle et Gaentzbrunnen. Le deux premiers se caractérisent par des sols sédimentaires de lœss tandis que le dernier repose sur des conglomérats argileux déposés sur des marnes profondes.

Service

10 à 12°C
alcool : 12°
acidité en tartrique : 10,2 g/l
sucre résiduel : 5,6 g/l