



DOMAINE
RIEFLÉ
vigneron

ALSACE L'ÉTOFFE BIO PINOT NOIR 2018

Sensations:

L'étoffe, vin rouge 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.

La collection Ad Quadratum:

Le principe d'esthétique architecturale « Ad Quadratum » inscrit le carré, symbole de la terre, de la matière et de la stabilité, dans le cercle, symbole du ciel, de l'espace et du temps. Les grands vins de la collection Ad Quadratum sont à l'image de ce principe. Construites à partir de la vigne, des quatre éléments primaires, de l'esprit et de la main du vigneron, vous goûterez aux différents profils gustatifs et aux matières des cuvées l'éclat, l'aplomb, l'arabesque et l'étoffe ici ou ailleurs, maintenant ou dans quelques années.

Accords mets/vins:

Il accompagnera idéalement vos viandes grillées ou marinées et les fromages à pâte fleurie.

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 loess (Lieu-dit Knichelt) et des calcaires sur conglomérats argileux (Lieu-dit Ruest).

Service

14 à 16°C
alcool : 13°
acidité en tartrique : 5,8 g/l
sucre résiduel : 1,03 g/l

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