



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

ALSACE L'ARABESQUE (typé GEWURZ.)

Sensations:

L'arabesque est un vin demi-sec, exubérant et complexe, aux arômes exotiques et muscatés à base de **GEWURZTRAMINER** essentiellement.

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 plats relevés, notamment d'influence nord-africaine ou orientale. Il s'accordera également avec certains fromages forts (bleus, munster...) ou tout simplement avec vos amuse-bouches en apéritif.

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.

Informations techniques:

T° idéale de service: 10 à 12°C

Alcool : 12,5°

Sucre résiduel : 11 g/l

Acidité: 5 g/l (en tartrique)

Durée de garde: 3 à 5 ans