

DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

CRÉMANT BRUT

Formula Phi

Une invitation à un Bonheur Festif

Guide Gault & Millau 2011

Sensations...

Ce crémant brut élaboré à partir de 50% de Pinot Blanc et 50% d'Auxerrois développe un nez brioché, floral et délicatement fruité. Sa structure en bouche est ample, la mousse est fine et le dosage reste discret.

Accords mets/vins

C'est un excellent vin d'apéritif mais il peut également accompagner un repas.

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. Nos parcelles destinées au Crémant se trouvent généralement sur des sols profonds, essentiellement des sols sédimentaires de loess qui donnent des raisins bien mûrs (Lieu-dit Drotfeld notamment). D'autres parcelles, plus tardives, situées en haut de coteaux à proximité de la forêt, favorisent la structure acide du vin.

Service

6 à 8°C

