

DOMAINE  
**RIEFLÉ**  
vignerons

## CRÉMANT BRUT Formula Phi Rosé

### Sensations...

Ce crémant rosé élaboré à partir de Pinot Noir à 100% a un nez franc de petits fruits rouges acidulés. Il est ample en bouche, sa mousse est légère et le dosage reste discret.

### Accords mets/vins

Idéal à l'apéritif, ce Crémant d'Alsace rosé se prête également aux desserts fruités et aux mignardises de fin de repas. Essayez-le sur un mendiante aux cerises ou une tartelette aux fruits-rouges !

### 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

alcool: 12,5%

acidité en tartrique: 6,4 g/l

sucre résiduel: 5 g/l

