



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

ALSACE

Muscat

Une invitation à un Bonheur Convivial

Pour un Bonheur Convivial

Sensations...

Ce muscat s'ouvre sur des notes printanières de fleurs d'oranger, de fleurs blanches, de raisin croquant et de roses fraîches. Sec et tendu en bouche, il éveille les papilles avec panache et finesse.

Accords mets/vins

S'accorde parfaitement avec les entrées froides composées de légumes (notamment asperges), les terrines et les fromages de chèvre frais ou affinés.

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 MUSCAT sont situées sur des loess (Lieux-dits Hoel et Memberg)

Service

10 à 12°C

alcool : 12°

acidité en tartrique : 4,8g/l

sucre résiduel : 0,9g/l