



DOMAINE
RIEFLÉ
vigneron

Alsace l'éclat [no name]

Sensations...

La cuvée l'éclat est un vin sec, vif, et très droit. Son bouquet est élégant et complexe sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Cette cuvée se compose principalement de RIESLING et s'apprécie de la même façon.

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 poissons, spécialités asiatiques, sushi, volailles, ainsi que vos apéritifs.

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°

Sucre résiduel : 4 g/l

Acidité: 6 g/l (en tartrique)

Durée de garde: 3 à 5 ans

1 2 3 4



sec/dry doux/sweet