



DOMAINE
RIEFLÉ
vignerons

Alsace l'aplomb BIO

[no name]

Sensations...

l'aplomb est un vin sec, relativement gras en bouche et à l'acidité modérée. Ses arômes complexes de fruits à noyaux proviennent des PINOT. Vous l'appréciez comme un pinot gris sec.

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 et viandes blanches en sauce ou encore les fromages à pâte cuite.

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 : 13,5°

Sucre résiduel : 3,2 g/l

Acidité: 6,9 g/l (en tartrique)

Durée de garde: 3 à 5 ans