



MUSCAT « Fleur de Printemps »

Cépage : Muscat.

Terroir : Ce Muscat est issu d'un terroir sablonneux-granitique. Les vignes sont situées en plaine et en mi-coteaux.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune pâle, d'une belle brillance.
- *Au nez :* Très fruité.
- *En bouche :* Ample et flatteur, ce vin donne l'impression de croquer dans le raisin. Une pointe de fraîcheur intensifie harmonieusement son fruité.

Nos conseils : Merveilleux vin d'apéritif, ce Muscat se déguste également sans aucun accompagnement. A table, il se marie parfaitement avec les asperges.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 5 ans.



RUHLMANN
Créateurs de Vins

34, rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-La-Ville France
Tél +33 (0)3 88 92 41 86 Fax +33 (0)3 88 92 61 81
www.ruhlmann-schutz.fr vins@ruhlmann-schutz.fr