



CRÉMANT D'ALSACE BRUT RUHLMANN

Vignoble : Les vignes sont plantées en plaine et en semi-coteaux, sur un terroir alluvionnaire, qui laisse filtrer l'eau tout en retenant la chaleur.

Cépage :

- 60 % Pinot Blanc.
- 30 % Auxerrois.
- 10 % Pinot Gris.

Vinification : Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

Dégustation:

- *Couleur* : jaune pâle, cristallin, avec de fines bulles.
- *Nez* : des arômes fins et subtils, où se mêlent des notes florales et fruitées (pêche blanche, abricot).
- *En bouche* : une effervescence élégante à très fines bulles persistantes caractérise ce Crémant. D'une attaque franche, il présente en bouche un bon équilibre plein de rondeur et d'arômes : on retrouve la pêche, et des notes de noisettes.

Nos conseils : Le Crémant Brut RUHLMANN constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques tout au long d'un repas, du foie gras aux produits de la mer, de la volaille aux desserts.

Température : Servir frappé, entre 6 et 8 °C.

Disponible également en Demi-bouteilles (375ml),
Magnum (1500ml) et Mathusalem (6000ml).



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