



PINOT GRIS « Grand Cru Frankstein »

Cépage : Pinot Gris.

Origine : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, convoité dès le Moyen Age. Les pentes abruptes, exposées sud-est à 300 m d'altitude, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micras qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur, pour la restituer à la vigne durant la nuit.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune or, avec un cristallin parfait.
- *Au nez :* Beaucoup d'exotisme, notes de miel.
- *En bouche :* Une belle maturité du fruit. Présence minérale du terroir, qui révèle le caractère fumé du cépage. Vin ample et harmonieux, d'une grande persistance.

Nos conseils : Ce Grand Cru Frankstein exaltera vos apéritifs et vos tables gastronomiques. Il ravira le foie gras, les fromages forts, la cuisine exotique, ainsi que vos desserts.

Température : servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 15 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