



PINOT GRIS « Sélection de Grains Nobles »

Cépage : Pinot Gris.

Origine : Ce Pinot Gris est issu d'un terroir argilo-calcaire, qui permet à la vigne d'avoir un enracinement très profond. Le cépage planté ici est un Pinot Gris à petits grains qui donne, en faible quantité, un jus très concentré. Pour cette Sélection de Grains Nobles, il y a une surmaturation du raisin très poussée, et une concentration de la pourriture noble. Au moment de la vendange, les raisins avaient un aspect confit.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Or intense, reflets vieux bronze.
- *Au nez :* Caractères de raisins confits et de miel. Légère note de foin frais.
- *En bouche :* C'est un vin doux, intense et puissant. Il est ample, mielleux. Les caractères de fruits exotiques dominant, puis laissent place à des arômes de pain d'épices, de cannelle, et au fumet du Pinot Gris.

Nos conseils : C'est un apéritif de grande classe, mais il fera également merveille avec un foie gras, un dessert ... ou sans aucun accompagnement !

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : C'est un vin de garde, que l'on peut tout aussi bien apprécier dès aujourd'hui, que dans 10 ou 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