



PINOT GRIS « Vendange Tardive »

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 5 ou 10 ans.



RUEHLMANN
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