FAMILLE
RUHLMANN
SCHUTZ
Alsace & Languedoc

34 rue du Maréchal Foch
BP 20014
67650 Dambach-La-Ville
France

Nous contacter :
03 88 92 41 86
vins@ruhlmann-schutz.fr
www.ruhlmann-schutz.fr

RIESLING
Cuvée Jean-Charles

Terroir : Il est issu d'un terroir sablonneux granitique faible en matière humique. L'enracinement de la vigne, moyennement profond, lui donne structure et vigueur grâce à l'enherbement de chaque interligne.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température, filtration tangentielle, qui fait l'objet d'un protocole rigoureux.

Dégustation :

- *Couleur* : Cristallin, tendance jaune pâle, très brillant.
- *Au nez* : Arômes d'agrume, mais aussi de poire, coing et ananas.
- *En bouche* : Attaque fraîche et racée. Harmonieux par son équilibre fruité et floral, c'est un vin viril et persistant.

Nos conseils : Le caractère obtenu dans ce Riesling est traditionnel pour ce cépage. La recherche dans ce vin porte principalement sur sa fraîcheur mais également sur son caractère suave. Il accompagne à merveille, non seulement poissons et crustacés, mais l'ensemble des plats alsaciens tels que la choucroute, tourte, baeckeoffe, coq etc… Il ravira également les palais, en accompagnement d'une viande blanche.

Température de service : Servir frais, entre 8 et 10°C

Conservation : Jusqu'à 5 ans