RUHLMANN
Vins d'Alsace

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

AUXERROIS « Renaissance »



Cépage : Auxerrois.

Terroir : Ce vin est issu d'un terrain d'alluvions par ruissellement de plaine. Le terroir, très pauvre en matière humique, lui donne beaucoup de finesse dans l'ensemble de sa structure, grâce à l'infiltration immédiate de l'eau. Le système racinaire est très plongeant, grâce au travail du sol, et permet d'obtenir une vigne en pleine santé.

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

Dégustation :
- *Couleur :* Jaune pâle, d'une brillance parfaite.
- *Au nez :* Fruité et mielleux, avec des notes de fleurs blanches.
- *En bouche :* Arômes d'abricots, de pêche et d'agrumes. Cet Auxerrois est pâteux et fruité avec une belle persistance.

Nos conseils : Accompagne à merveille les entrées, les volailles et poissons en sauce, les asperges.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.