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

CHASSELAS « Me revoilà »



Cépage : Chasselas.

Terroir : Ce Chasselas est issu d'un terroir sablonneux-granitique. Les vignes sont situées en plaine et en mi-coteaux.

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

Dégustation :
- *Couleur :* Jaune pâle, avec un cristallin parfait.
- *Au nez:* Vin agréable, fruité et fin. Notes de fleurs blanches et de pivoine.
- *En bouche :* Belle attaque franche et minérale. Agréable et suave en bouche, ce vin sec développe des arômes de cassis et d'agrumes.

Nos conseils : Pratiquement disparu du vignoble alsacien, les vignes de Chasselas, à raisins blancs ou rouges, renaissent, pour donner un vin sobre et équilibré. Le Chasselas se marie très bien avec une entrée froide, un plateau de fruits de mer, un repas campagnard ou une tourte vigneronne.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.