

CREMANT ROSE

Harmonie de Rosé

Cépage :

- Pinot Noir.

Terroir :

Terroir argilo-calcaire. Les vignes y sont plantées en micoteaux et leur enracinement est très profond. Pour une bonne structure du sol, le travail de la terre se fait en alternance : un rang est labouré, le suivant est enherbé.

Vinification :

Légère macération pelliculaire. Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

Dégustation :

- *Couleur* : Rose pâle, avec de fines bulles.
- *Nez* : Arômes de fruits des bois, légères notes d'agrumes.
- *En bouche* : de fines bulles persistantes. Ample et harmonieux. On retrouve la fraîcheur des agrumes et les arômes de fruits rouges, principalement de fraise des bois. Belle longueur.

Nos conseils :

Le Crémant Rosé RUHLMANN rehaussera vos apéritifs, vos réceptions, vos desserts, et accompagnera à merveille des fraises à la chantilly.

Température :

Servir frappé, entre 6 et 8 °C.

