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

MUSCAT « Vendange Tardive »



Cépage : Muscat.

Terroir : Ce Muscat est issu d'un terroir granitique. Les vignes sont situées en coteaux. Les 2 types de muscat y sont plantés. Pour cette Vendange Tardive, il y a une surmaturation du raisin, et une concentration de la pourriture noble. A la récolte, fin novembre, 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, avec des reflets jaunes. Brillance parfaite.
- *Au nez :* Confit et fruité. Caractère muscaté très présent.
- *En bouche :* Toute la saveur du raisin frais. Notes de roses, de fruits exotiques et de thé. Ce vin fin et moelleux a une très belle persistance.

Nos conseils : Ce muscat Vendange Tardive est un vin rare et d'exception, qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et vos desserts.

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.