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

PINOT GRIS « Vendange Tardive »



Cépage : Pinot Gris.

Origine : Plantées sur un flanc de coteau avec une exposition sud-est, les vignes sont en terrasses par largeur. Elles bénéficient de ce fait d'un ensoleillement constant. Toute la surface du sol est empierrée (granite) ce qui permet, la nuit, de garder la chaleur thermique naturelle. Le raisin se trouve ainsi, tout au long de l'été, en conditions idéales. 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 jaune paille. Brillance parfaite.
- *Au nez :* Confit et mielleux. Caractères de foin séché, de noisette et de bois exotique.
- *En bouche :* Des saveurs majestueuses, le fumet du raisin est intense, celui de la pêche des vignes sur mûrie très présent. Ce vin gras et moelleux a une très belle persistance.

Nos conseils : Son caractère et sa finesse permettent à ce vin de débuter ou de clore un repas par une note extrême. Il accompagnera également avec perfection un foie gras.

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.