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

CREMANT BRUT Biologique

Jean-Charles

Cépage :
- 60 % Auxerrois
- 25 % Chardonnay
- 15 % Pinot Blanc

Terroir :
Les vignes sont plantées en plaine et en semi-coteaux, sur un terroir alluvionnaire, qui laisse filtrer l'eau tout en retenant la chaleur.

Vinification :
Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

Dégustation :
- *Couleur :* jaune pâle, cristallin, avec de fines bulles.
- *Nez :* des arômes fins et subtils, où se mêlent des notes florales et fruitées (pêche blanche, abricot).
- *En bouche :* une effervescence élégante à très fines bulles persistantes caractérise ce Crémant. D'une attaque franche, il présente en bouche un bon équilibre plein de rondeur et d'arômes : on retrouve la pêche, et des notes de noisettes.

Nos conseils :
Le Crémant Brut RUHLMANN constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques tout au long d'un repas, du foie gras aux produits de la mer, de la volaille aux desserts.

Température de service :
Servir frappé, entre 6 et 8 °C.

Conservation :
Jusqu'à 5 ans

