



AUXERROIS « Renaissance »

Cépage : Auxerrois.

Terroir : Ce vin est issu d'un terrain d'alluvions par ruissellement de plaine. Le terroir, très pauvre en matière humique, lui donne beaucoup de finesse dans l'ensemble de sa structure, grâce à l'infiltration immédiate de l'eau. Le système racinaire est très plongeant, grâce au travail du sol, et permet d'obtenir une vigne en pleine santé.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune pâle, d'une brillance parfaite.
- *Au nez :* Fruité et mielleux, avec des notes de fleurs blanches.
- *En bouche :* Arômes d'abricots, de pêche et d'agrumes. Cet Auxerrois est pâteux et fruité avec une belle persistance.

Nos conseils : Accompagne à merveille les entrées, les volailles et poissons en sauce, les asperges.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.



RUHLMANN
Créateurs de Vins

34, rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-La-Ville France
Tél +33 (0)3 88 92 41 86 Fax +33 (0)3 88 92 61 81
www.ruhlmann-schutz.fr vins@ruhlmann-schutz.fr