



PINOT BLANC « Plaisir Fruité »

Cépage : Pinot Blanc.

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, belle brillance. Léger jambage.
- *Au nez :* Vin agréable, tout en finesse, et bien fruité. Arômes de miel et d'amande douce.
- *En bouche :* Belle attaque moelleuse. On retrouve le fruité du Pinot Blanc et une souplesse très persistante. En fin de bouche, des arômes d'abricots, de pêches, et des notes d'agrumes.

Nos conseils : Accompagnant à merveille les entrées, les poissons et les viandes blanches, le Pinot Blanc peut être choisi comme vin unique, tout au long d'un repas.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 4 ans.



Alsace - France



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