



PINOT GRIS « Tête de Cuvée »

Cépage : Pinot Gris.

Terroir : Ce Pinot Gris est issu d'une vigne à l'enracinement très profond, plantée sur un terrain argilo-schisteux. Le cépage est un Pinot Gris à petits grains, peu productif, mais très concentré en arômes.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. La fermentation traditionnelle est effectuée sous contrôle de température et la filtration est tangentielle.

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune, avec des reflets dorés.
- *Au nez :* Des arômes fumés et mielleux, très caractéristiques du cépage ; et quelques notes d'agrumes.
- *En bouche :* Ample et gras, avec des arômes de noisette et de foin, ce vin élégant présente un léger caractère exotique. Bonne persistance.

Nos conseils : Ce vin charpenté, rond et opulent, sera parfait à l'apéritif. Il accompagnera également le confit, le foie gras, les abats, la cuisine contemporaine...

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 2 à 5 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