



PINOT NOIR « Cuvée Mosaïque »

Cépage : Pinot Noir.

Terroir : Plantée dans un terroir argilo-calcaire, cette vigne a un enracinement très profond, évitant tout problème de sécheresse.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main. Après l'égrappage, la maturation du raisin est très longue pour apporter une bonne structure et une couleur très soutenue.

Dégustation :

- *Couleur :* Belle robe rosée-rouge rubis, légèrement tuilée. Conditionnement en bouteille verte.
- *Au nez :* Vin très sauvage, un peu faisandé. Une attaque de framboise, masquée par le cassis et la groseille.
- *En bouche :* Vin plaisant, agréable. On retrouve le côté sauvage, et les caractères de fruits rouges. Une belle harmonie, de la longueur et un bon équilibre.

Nos conseils : On l'appréciera autant avec les grillades, les rôtis ou le gibier, qu'avec les plats froids et la cuisine asiatique.

Température : Ce Pinot Noir est à servir bien frais, 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