



## SYLVANER « Bouquet Printanier »

**Cépage :** Sylvaner.

**Terroir :** Terroirs sablonneux-granitiques, les vignes sont situées en plaine et en mi-coteaux.

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

**Dégustation :**

- *Couleur :* Jaune pâle, cristallin.
- *Au nez :* Un fruité discret, de la minéralité, et une note citronnée.
- *En bouche :* Une attaque vive et fraîche, des arômes fruités de poire et d'agrumes. Très fin, avec beaucoup d'harmonie et une note minérale.

**Nos conseils :** Le Sylvaner est remarquablement frais et léger. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité. Il est quotidiennement présent sur notre table de vigneron, et accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons, la charcuterie, ....

**Température :** Servir entre 8 et 10°C.

**Conservation :** De 2 à 3 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](http://www.ruhlmann-schutz.fr) [vins@ruhlmann-schutz.fr](mailto:vins@ruhlmann-schutz.fr)