



PINOT NOIR

« Cuvée élevée en barrique »

Cépage : Pinot Noir.

Origine : Ce Pinot Noir est issu d'un terroir argilo-calcaire. Les vignes y sont plantées en mi-coteaux et leur enracinement est très profond. Pour une bonne structure du sol, le travail de la terre se fait en alternance : un rang est labouré, le suivant est enherbé.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, lorsqu'ils sont très mûrs. Après une macération pelliculaire longue, les baies sont pressées en pressoir pneumatique. La vinification traditionnelle se fait en foudres de bois, puis le vin est élevé 12 mois en barriques bordelaises.

Dégustation :

- *Couleur :* Rouge soutenu, avec des reflets rubis.
- *Au nez :* De plaisantes notes boisées, auxquelles se mêlent les arômes de fruits rouges et de cannelle.
- *En bouche :* Un palais rond et harmonieux. On retrouve les senteurs de fruits rouges et d'épices, avec des notes de vanille. Les tanins du vin fondus avec ceux du bois de la barrique en font un vin bien équilibré, avec une belle longueur.

Nos conseils : Ce Pinot-Noir vinifié en « rouge » accompagne à merveille le gibier, les viandes rouges, ainsi que le fromage.

Température : Servir chambré.

Conservation : Entre 5 et 15 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