



## PINOT NOIR

### Vieilles Vignes « Hospices de Strasbourg »

**Cépage :** Pinot Noir.

**Origine :** Ce Pinot Noir est issu d'un terroir argilo-calcaire. Il est issu de vieilles vignes qui sont plantées en mi-coteaux et dont l'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. Après une macération pelliculaire, les baies sont pressées en presseur pneumatique. La fermentation se fait sous contrôle de température. Ce vin a été sélectionné lors d'une dégustation rigoureuse, pour être admis à la Cave des Hospices de Strasbourg. Il y a été élevé 8 mois en fût de chêne, puis dégusté une seconde fois, afin d'obtenir le privilège d'être mis en bouteilles aux Hospices, après plusieurs mois d'efforts inlassables en faveur d'une qualité irréprochable.

#### Dégustation :

- *Couleur :* Robe rosée-rouge rubis, légèrement tuilée
- *Au nez :* Caractère dominant de fruits rouges. Une attaque de framboise, masquée par le cassis et la groseille.
- *En bouche :* On retrouve les caractères de fruits rouges. Vin harmonieux et corsé. De la longueur et un bel équilibre.

**Nos conseils :** Ce Pinot Noir accompagnera avec élégance les rôtis, le gibier, les plats épicés,...

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

**Conservation :** Jusqu'à 5 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