



## CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ RUHLMANN « Harmonie de Rosé »

**Vignoble :** 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.

**Cépage :** Pinot Noir (100%)

**Vinification :** Légère macération pelliculaire. Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

### Dégustation :

- *Couleur* : Rose pâle, avec de fines bulles.
- *Nez* : Arômes de fruits des bois, légères notes d'agrumes.
- *En bouche* : de fines bulles persistantes. Ample et harmonieux. On retrouve la fraîcheur des agrumes et les arômes de fruits rouges, principalement de fraise des bois. Belle longueur.

**Nos conseils :** Le Crémant Rosé RUHLMANN rehaussera vos apéritifs, vos réceptions, vos desserts, et accompagnera à merveille des fraises à la chantilly.

**Température :** Servir frappé, entre 6 et 8 °C.



**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)