



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 vins@ruhlmann-schutz.fr