



RIESLING « Vieilles Vignes - Coteau du Blettig »

Cépage : Riesling.

Origine : Cette vigne de plus de trente ans, est plantée sur 3 plates-formes en flanc de coteau, exposition sud-ouest. Le sol calcaire, limoneux et argileux, permet un enracinement très profond et évite tout problème de sécheresse. Ce terrain, a été choisi pour apporter à ce Riesling un style particulier et faire ressortir le gras du vin.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Jaune, légèrement doré, et d'une belle brillance.
- *Au nez :* Attaque marquée de cassis et de citronnelle. Belle fraîcheur. Très floral, avec une dominance du fruité Riesling. En fin de nez, on trouve une note de fleurs de vignes.
- *En bouche :* Caractère viril, présent et structuré. Belle persistance d'un fruité assez gras, dû au terroir lourd, qui met en avant les caractères de litchis et de mandarines.

Nos conseils : Ce Riesling, long et fruité, se marie harmonieusement avec les plats les plus raffinés.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : De 5 à 10 ans.



Alsace - France



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