



Cuvée du Millénaire

Rare - Exceptionnel - Original - Poétique
En hommage à notre père, Jean-Charles.

Oui, je suis un vin unique en ce monde, vin du « nouveau millénaire » car je suis né le 1er janvier 2001. Déjà médiatisé lors de ma récolte, c'est avec fierté que j'ai appris que l'on parlait de moi, même au Mont Ste Odile, lors d'un sermon !
Et lorsque l'on m'a choisi pour représenter l'Alsace dans la première pierre de l'Hôpital Civil de Strasbourg, ce fût un immense honneur.

Il est vrai que repousser les vendanges jusqu'au 1er janvier, relevait du défi, et ne fut pas chose facile !

J'étais déjà mûr bien avant, et j'ai dû affronter la rigueur de l'hiver en m'accrochant à mes sarments vigoureux...

Lors de ma récolte, j'étais transpercé de pourriture noble, et très concentré en sucre. Mon pressurage a débuté comme dans l'ancien temps : même des touristes américains m'ont foulé de leurs pieds !

Je suis ensuite allé me reposer dans un foudre en bois, bien au chaud, pour y commencer ma lente fermentation, qui dura 3 mois.

Ce n'est qu'au mois de septembre, au terme de mon évolution, que je me dévoilais enfin, pour m'habiller de ma bouteille transparente.

D'une couleur ambrée, chocolatée, aux reflets violacés, je me démarque de tous les vins naturellement doux.

Au nez je suis puissant et complexe : des arômes de raisin confit, de café et de chocolat, des notes de menthe fraîche, d'abricot et d'anis.

En bouche, la moelle exprime toute la puissance de la surmaturation, et les arômes exotiques sont très présents. Ma longueur est sans escale, et ma persistance vous embaumera.

Dégustez-moi religieusement, et en bonne compagnie, ...

... ou découvrez ma subtile alliance avec le chocolat équatorial «Grand Cru Valrhona», mélange de fèves des caraïbes et d'Afrique Centrale, dans la plus pure tradition gastronomique.



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