



RIESLING « Cuvée Jean-Charles »

Cépage : Riesling.

Terroir : Il est issu d'un terroir sablonneux granitique faible en matière humique. L'enracinement de la vigne, moyennement profond, lui donne structure et vigueur grâce à l'enherbement de chaque interligne.

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

Dégustation :

- *Couleur :* Cristallin, tendance jaune pale, très brillant.
- *Au nez :* Arômes d'agrumes, mais aussi de poire, coing et ananas.
- *En bouche :* Attaque fraîche et racée. Harmonieux par son équilibre fruité et floral, c'est un vin viril et persistant.

Nos conseils : Le caractère obtenu dans ce Riesling est traditionnel pour ce cépage. La recherche dans ce vin porte principalement sur sa fraîcheur mais également sur son caractère suave. Il accompagne à merveille, non seulement poissons et crustacés, mais l'ensemble des plats alsaciens tels que choucroute, tourte, baeckeffe, coq, etc... Il ravira également les palais, en accompagnement d'une viande blanche.

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : Jusqu'à 5 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