



FICHE TECHNIQUE : PINOT NOIR

Domaine Ruhlmann-Schutz

"L'élégance du Pinot Noir alsacien : un fruit éclatant porté par une structure fine et une fraîcheur remarquable."



Identité du Vin

- **Appellation** : AOC Alsace
- **Vigneron** : Famille Ruhlmann-Schutz
- **Région** : Alsace (Dambach-la-Ville)
- **Cépage** : 100% Pinot Noir
- **Terroir** : Sols à dominante de **granit de Dambach**, apportant une minéralité fine et un drainage optimal.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Rouge rubis limpide et brillant, d'une belle intensité pour un vin alsacien.
- **Nez** : Très typé "petits fruits rouges" (cerise, framboise, groseille). À l'aération, des notes légèrement fumées et épicées apparaissent.
- **Bouche** : L'attaque est souple et gourmande. Le vin se déploie sur une trame de tanins fins et fondus. La finale est marquée par une fraîcheur acidulée qui prolonge les arômes de cerise griotte.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **14°C et 16°C** (un peu plus frais qu'un vin de Bordeaux).
- **Potentiel de garde** : À boire sur le fruit dans les **3 à 5 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - Charcuteries fines et terrines maison.
 - Viandes blanches (veau, volaille rôtie).
 - Grillades de porc ou de bœuf léger.
 - Thon rouge poêlé.
 - Fromages à pâte pressée (Comté, Tombe de Savoie).

Le Mot du Sommelier

Le Pinot Noir de chez Ruhlmann-Schutz est un vin de plaisir par excellence. Il évite la sur-extraction pour privilégier la buvabilité et l'expression du fruit. C'est l'alternative parfaite pour ceux qui cherchent un rouge élégant, peu tannique, capable d'accompagner tout un repas, de l'entrée au fromage.