

# FICHE TECHNIQUE : SYLVANER "BOUQUET PRINTANIER"

**Domaine Ruhlmann-Schutz**

"Une ode au renouveau : la vivacité du fruit blanc alliée à une légèreté désaltérante."

## **Identité du Vin**

- **Appellation** : AOC Alsace
- **Vigneron** : Famille Ruhlmann-Schutz
- **Région** : Alsace (Dambach-la-Ville)
- **Cépage** : 100% Sylvaner
- **Terroir** : Sols légers, sablonneux et granitiques, favorisant une maturation précoce et une belle acidité.

## **Profil Organoleptique**

- **Robe** : Reflets vert pâle, robe cristalline et très claire, évoquant la fraîcheur.
- **Nez** : Très ouvert et printanier. On y trouve des arômes de fleurs de sureau, de fleurs blanches, de pomme granny smith et une touche d'herbe fraîchement coupée.
- **Bouche** : L'attaque est vive et désaltérante. C'est un vin "perlant" (très légère présence de gaz carbonique naturel) qui apporte beaucoup de dynamisme. La finale est courte mais très nette, sur des notes de zestes d'agrumes.

## **Conseils de Dégustation**

- **Température de service** : Bien frais, entre **8°C et 10°C**.
- **Potentiel de garde** : À consommer dans sa jeunesse (**1 à 2 ans**) pour profiter de son éclat aromatique.
- **Accords Mets & Vins** :
  - **L'accord parfait** : Les asperges (blanches ou vertes) à l'alsacienne.
  - Salades composées et crudités.
  - Coquillages et petits poissons de rivière.
  - Charcuterie légère.
  - Quiches et tartes salées (Quiche Lorraine).

## **Le Mot du Sommelier**

*Le "Bouquet Printanier" est le vin de comptoir et de terrasse par excellence. Il ne cherche pas la complexité intellectuelle, mais l'efficacité sensorielle. C'est un vin de soif, franc et honnête, qui réveille les papilles. Un indispensable pour accompagner le retour des beaux jours.*