



# FICHE TECHNIQUE : GEWURZTRAMINER "VIEILLES VIGNES"

## Domaine Ruhlmann-Schutz

"L'exubérance de l'Alsace sublimée par la sagesse des vieilles vignes : un vin de caractère, intense et velouté."



### Identité du Vin

- **Appellation** : AOC Alsace
- **Vigneron** : Famille Ruhlmann-Schutz
- **Région** : Alsace (Dambach-la-Ville)
- **Cépage** : 100% Gewurztraminer
- **Terroir** : Sélection de parcelles de **plus de 40 ans**, principalement sur des terroirs de granits et de marnes calcaires.



### Profil Organoleptique

- **Robe** : Jaune paille intense avec de beaux reflets dorés, une jambe marquée signe d'une belle matière.
- **Nez** : Très expressif et complexe. Dominante de litchi, de rose ancienne et de fruits exotiques (mangue, passion), complétée par des notes d'épices douces (gingembre, cannelle).
- **Bouche** : Attaque ample et onctueuse. Le vin est généreux, avec une sucrosité harmonieuse (moelleux) bien équilibrée par une finale qui reste fraîche et persistante sur les notes d'épices.



### Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Frais, entre **10°C et 12°C**.
- **Potentiel de garde** : Excellent potentiel de **5 à 8 ans**, où il développera des notes plus miellées et confites.
- **Accords Mets & Vins** :
  - Cuisine exotique et épicée (Thaï, Indien, Curry).
  - Foie gras poêlé aux figues.
  - Fromages à croûte lavée et puissants (Munster, Maroilles, Pont-l'Évêque).
  - Desserts aux fruits exotiques ou tarte à l'abricot.

## **Le Mot du Sommelier**

*Ce Gewurztraminer "Vieilles Vignes" évite l'écueil de la lourdeur. Grâce à l'âge des vignes, on obtient une concentration naturelle et une trame minérale qui soutient parfaitement le sucre résiduel. C'est un vin de conversation et de gastronomie audacieuse.*