LES VIGNOBLES
RUHLMANN ✶ SCHUTZ
CRÉATEURS DE VINS

Communiqué de presse
9 novembre 2021

# Passez les fêtes avec les vins Ruhlmann-Schutz & Château Valmont !

Les vignobles Ruhlmann-Schutz proposent des associations mets et vins, de l'apéritif et au dessert, pour sublimer les fêtes de fin d'années ! Quel vin choisir pour quelle recette ? Les possibilités sont innombrables, selon les goûts et les envies. A travers ce parcours gustatif, découvrez des associations étonnantes et gourmandes avec des vins de terroir, des Grands Crus et des vins de création.

## Pour l'apéritif, plutôt vin ou crémant ?

Qui dit repas de fête, dit bulles. Le crémant Extra Brut "Boisé des Dés" est un indispensable pour des moments festifs. Ce crémant présente en bouche l'équilibre d'un vin très « vineux », et très persistant. Pour les amateurs de vins tranquille, l'Etoile de rose, un vin de création de la maison, conviendra assurément. Issu du cépage du pinot noir, sa rondeur et son fruité associés à son côté minéral apporteront harmonie et équilibre.

## Pour l'entrée, l'accord parfait !

L'incontournable foie gras et le Muscat Grand Cru Frankstein feront un accord met et vin réussi. A la fois frais et harmonieux, son élégance en fait un vin de prestige et de gastronomie, idéal pour les fêtes.

## Pour le plat principal, 100% Château Valmont !

Si le traditionnel chapon est au menu, il s'accordera à la perfection avec Agassa, une cuvée Château Valmont de caractère 100% grenache et nature. Agassa est un vin élégant, doté de notes de fruits rouges, qui se marie très bien à la volaille.
Préférez Pech Agut, la première cuvée en vin blanc de Château Valmont, pour accompagner les poissons. Pech Agut est un vin frais, racé et équilibré. Ses notes de pêche et d'abricot, finement relevées par le caractère boisé du vin, sauront sublimer ce type de mets.

## Pour le fromage, jouez la carte de l'originalité !

Pour sortir des sentiers battus et des traditions, optez pour un Gewurztraminer Grand Cru Frankstein pour accompagner des fromages de caractère, comme le Livarot, le Pont-l'Évêque ou le Munster. Le côté très aromatique de ce vin et le côté corsé de ces fromages en feront un mariage subtil. Préférez un vin blanc plutôt sec comme le Riesling Vieilles Vignes, Coteau du Blettig pour accompagner des fromages de chèvre et de brebis. L'acidité fine et longue du vin fait écho aux saveurs intenses de ces fromages.

## Pour le dessert, un accord sucré !

Que ce soit avec la traditionnelle bûche de Noël ou un dessert plus original, le vin de création Pêché de Sylvaner saura ravir tous les convives. Issu du terroir exceptionnel du Frankstein, ce Sylvaner a pour particularité d'être récolté tardivement, fin novembre. Il y a donc une surmaturation du raisin, un aspect confit et une concentration de la pourriture noble, bénéfiques pour l'élaboration de grands vins blancs liquoreux. On retrouve en bouche des arômes sucrés de coing et de poire, idéal pour accompagner un dessert.

Les vignobles Ruhlmann-Schutz n'ont plus qu'à vous souhaiter de belles fêtes, et bon appétit !

## Contact presse

Céline Schwartz
Agence de communication 360°NORTH
celine@360degresnorth.com
+33 (0)6 24 31 76 77

## A propos :

Ruhlmann-Schutz est un domaine familial, situé à Dambach-la-Ville, en Alsace, depuis 1688. Il compte aujourd'hui 80 hectares de vignes, répartis dans deux domaines différents : 50 hectares en Alsace et 30 hectares dans les Corbières à Peyriac-de-Mer : Château Valmont. La volonté du domaine est de perpétuer les traditions et le savoir-faire des générations précédentes, tout en apportant une touche de modernité. Ruhlmann-Schutz produit des vins de cépages, de terroir, des Grands Crus et élabore également ses propres vins.

Les Vignobles Ruhlmann-Schutz, 34 rue du Maréchal Foch, 67650 Dambach-la-Ville
Site web | Facebook | Instagram