

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Alsace

Vin : Muscat 2020 « Sélection »

Analyses :

- Alcool : 12,2% vol.
- Sucres résiduels : 1,7g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5g/L
- pH : 3,4
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 60% Muscat d'Alsace, 40% Muscat Ottonel

Terroir : Assemblage de deux terroirs :

- Un sol argileux avec une belle part de limons. La vigne si plaît bien, car souffrant rarement de sécheresse et très bien ensoleillé.
- Il y a également du sol argilo calcaire très riche apportant une bonne réserve hydrique et un bel enracinement.

Exposition : Est et Sud Est

Travail de la vigne : Travail du sol tous les rangs

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve inox avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or blanc, avec une très belle brillance et des légers reflets dorés. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque très fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, frais, fin et puissant. Les arômes sont typiques du Muscat avec des notes de bourgeon de cassis, de violette, de coquelicot, d'aubépine.

Le 2^{ème} nez est tout autant expressif avec le même profil aromatique, mais avec des notes florales en plus, ce qui donne une belle complexité.

L'attaque est sec avec un équilibre sec. L'acidité est souple et délicate avec une belle maturité.

Le vin possède un beau volume ainsi qu'une belle matière donnant de la gourmandise.

Les arômes en bouche sont autour des notes de bourgeon de cassis, de fleurs blanches et jaunes, de pêche jaune, de coquelicot, de tulipe et de fruits blancs.

La finale est fraîche, longue et sec.

Un vin gourmand, frais, sec, aromatique.

Mariage gastronomique :

Apéritifs ; Fromages frais à base de lait de chèvre ou brebis ; Poissons crus ou en papillote ; Asperges ; ...