

MUSCAT 2024 « SÉLECTION »



EN QUELQUES MOTS : L'un des cépages les plus aromatiques du vignoble alsacien avec son compère le Gewurztraminer. Souvent associé à un vin blanc doux naturel, le muscat alsacien est un grand vin sec aromatique. Cette cuvée est véritablement une dégustation immersive avec la sensation de croquer à pleine dent dans une grappe de Muscat au milieu des vignes.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

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

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 1,5g/L

ACIDITÉ TOTALE : 4,4g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,2% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

GARDE : 5 à 8 ans

TERROIR : Argilo calcaire, loess riche en oligo-éléments et granit à deux micas

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de six mois

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec des reflets argentés. Le nez est ouvert, expressif, explosif sur des notes florales, exotiques, et d'agrumes. La bouche est souple, avec un équilibre sec et une belle tension. Les arômes sont une invitation à se promener dans un jardin fleuri au printemps. La finale est fraîche et gourmande.

ACCORDS : Apéritifs ; Fromages frais à base de lait de chèvre ou brebis ; Poissons crus ou en papillote ; Asperges ; Cuisine à base de légumes croquants ; ...

