

MUSCAT 2010



Cépage : Muscat Alsace

Appellation : AOP Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Robe de couleur jaune clair avec de légers reflets argentés.

C'est le meilleur exemple de vin avec des arômes primaires, typiques du cépage, complété par de subtiles notes florales. En bouche, sa légère rondeur donne réellement l'impression de croquer le raisin, et donne à cette cuvée un bel équilibre.

Accords mets et vin : Le muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Il est d'ailleurs proposé en apéritif sur les meilleures tables de la région. Le Muscat est également très apprécié avec les asperges. Il met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus (préparations à la vapeur, plats végétariens).

Garde : Se boit dans sa jeunesse pour en apprécier les arômes propres au cépage, mais peut être tout aussi intéressant après quelques années.

Travail technique et vinification : Vendanges manuelles, légère macération avant pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en cuve inox, élevage sur lies fines pendant 9 mois.

- Titre alcoolémique vol. : 12 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75cl, bouchage liège.

