



MUSCAT 2019

AOC Alsace, Alsace, France

Muscat de notre gamme Tradition.

Ce vin fruité et très aromatique est par excellence le vin du printemps. D'ailleurs il explose en arômes de raisins mûrs. On le dit croquant, bref, c'est comme si l'on mordait une grappe à pleines dents...

LE MILLÉSIME

2018, millésime de grande canicule.

Les Muscats ont une très belle intensité aromatique, comme souvent les années très chaudes.

SITUATION

Le Muscat représente moins de 2% de notre encépagement. Nous exploitons 3 parcelles situées majoritairement sur la commune de Nothalten. Les sols y sont légers avec une pente faible. Le réchauffement y est favorable pour une bonne maturation des grappes.

À LA VIGNE

Vendangés à la machine en toute fin de journée, les raisins égrappés macèrent dans la benne toute la nuit afin que le jus s'imprègne des arômes présents dans la peau des baies.

VINIFICATION

Le pressurage de 4 heures le lendemain matin permet encore une libération d'arômes qui embaume le vendangeoir.

Débourbage à froid, filtration des bourbes très aromatiques.

Fermentation spontanée pendant 3 semaines.

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

12,8 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,40 ha

Rendement: 75 hL/ha

Sucre résiduel: 19 g/l

SERVICE

Il doit se servir entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Ce vin fruité et croquant nettoie vos papilles et vous ouvre l'appétit, il évoque le printemps !

ACCORDS GOURMANDS

Il se marie à merveille avec les premières asperges du printemps. Par ailleurs, il nous désaltère également à l'apéritif.

