

## MUSCAT D'ALSACE VENDANGES TARDIVES AOC Alsace

### Accords mets-vin :

Apéritif,  
Vin de réception et plaisir  
Dessert

### Dégustation :

Avec une belle couleur dorée ce vin s'exprime sur les notes aromatiques très fruitées. Le vin est gourmand ample et remplit le palais. Les arômes tantôt fruités tantôt confits sont complexes. Il présente de l'élégance et une belle longueur au palais.

### Commentaire :

Les grappes sont pourvues de belles baies charnues et dorées très agréables à croquer. Ces mentions complémentaires à l'appellation Alsace sont reconnues par décret en 1984, pour les cépages Riesling, Muscat, Pinot-Gris et Gewurztraminer. La réglementation stipule que la vendange doit être manuelle et atteindre une concentration en sucre très élevée (270 g/l de sucre). Celle-ci est obtenue par sur-maturation et concentration dues à la pourriture noble au gré d'une belle arrière saison après les vendanges traditionnelles.

**Température de service :** 8-10° C

**Conservation :** 3 à 10 ans.

### Données techniques :

Cépage Muscat

AOC Alsace Vendanges tardives

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 36 g/l S.R et 4.4 g/l A.T.

