

Muscat d'Alsace

AOC Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif, kougelhopf
Asperges
Avocats, rognons
Poissons agrémentés
Vin de réception et plaisir

Dégustation :

Plutôt sec c'est un vin léger et frais, très aromatique. Très fruité en bouche l'attaque est franche et souple. Le vin est gourmand et facile à boire. Il donne la sensation de croquer du raisin frais au palais.

Commentaire :

Ce cépage est rare en Alsace, mais très typique. Les grappes sont pourvues de belles baies charnues et dorées très agréables à croquer. Le vin se distingue par un fruité inimitable. Plutôt sec c'est un vin léger et frais, très aromatique. Il donne la sensation de croquer du raisin frais au palais.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 2 à 3 ans.

Données techniques :

Cépage Muscat

Sol limono-sableux riche en cailloux.

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

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 12 g/l S.R et 5.4 g/l A.T.

