



MUSCAT 2016

Le cépage : Cépage noble, le Muscat alsacien est très souvent mal identifié en terme de type de vin car ce cépage désigne dans l'inconscient collectif un vin muté et doux tel que produit dans le sud de la France. En fait, le Muscat d'Alsace associé au Muscat Ottonel, produit un vin sec ou moelleux, toujours délicat. Ce qui le rend excitant est sa fragrance très aromatique de fleurs et cette sensation de croquer le raisin lui-même. La magie de la vinification consiste à stabiliser les arômes primaires, notamment pour le Muscat Ottonel.

Terroir : alluvionnaire et argilo-calcaire

Superficie : 49 ares (40% Muscat d'Alsace et 60% Ottonel)

Méthodes culturales : certifié Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 11.3 % vol.

Sucres résiduels : 3 grammes

Garde : 2 à 3 ans

Vinification : Récolte en cagettes de 25kg. Pressurage sur pressoir pneumatique. Le pressurage lent favorise la macération pelliculaire et donc l'extraction des arômes. Fermentation à basse température. Pas de levurage. Pas de sulfites au pressurage.

Dégustation :



Jaune brillant, limpide.



Le nez de ce Muscat, typé, présente une belle finesse.



Une très belle harmonie en bouche. La bouche est aussi croquante que le nez. Une pointe d'acidité, typique du millésime, lui donne une belle vivacité.

Conseils de garde : En vieillissant, le Muscat aura tendance à se minéraliser. Il ne s'agit pas là d'un défaut, mais les arômes fruités de sa jeunesse sont tellement plus plaisants !

Conseils de dégustation : Le muscat est avant tout un vin d'apéritif. En Alsace, on le consomme également avec des asperges, en saison.

