

Muscat

Collection

2022

Ce vin est issu de parcelles situées entre Riquewihr et Saint-Hippolyte (sol argilo-calcaire et arènes granitiques), depuis 2001 en agriculture durable, limitation des intrants par travail du sol et sous le cavaillon, certifié HVE3.

APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	Muscat
Sucrosité :	Demi-sec
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés exclusivement à la main.

Les grappes entières sont pressées dans des pressoirs pneumatiques pour éviter toute trituration. Les jus sont séparés pour optimiser la qualité de nos vins. Après un débouillage statique, les vins sont fermentés sous contrôle de température, puis élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil	Robe dorée.
Nez	Intense et fin, avec le parfum du raisin frais et croquant.
Bouche	Franche, fraîche et aromatique. Bel équilibre sucrosité et acidité.

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Avec des asperges. Dégustez-le également en apéritif, avec des sushis ou des rouleaux de printemps.

GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique.



Alcool :	13.0	% vol.
Sucres résiduels :	8.47	g/L
Acidité Totale :	3.57	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	3.35	