21a Rue de Bergholtz-Zell - 68500 BERGHOLTZ 03 89 76 13 87

www.eugene-meyer.fr

Muscat **D'ALSACE**

2022

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Au nez, on trouve des notes de fruits secs, amande et noisette, des arômes intenses de raisin frais : muscat, complétés par de subtiles notes florales. L'ensemble exprime finesse et délicatesse.

La bouche présente plutôt des flaveurs de fruits sur une attaque ronde et souple.

Vin sec, frais, qui donne la délicieuse sensation de croquer des raisins.

Aspect Technique

Cépage : *Muscat ottonel et Muscat d'Alsace*
Sucres résiduels : *3.9 g/l*
Acidité : *2.18 g/l en H2SO4*
Alcool : *11.89 %*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification :*Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

A l'apéritif, avec des asperges, avec des poissons crus marinés, avec des légumes crus ou cuits (préparés à la vapeur)....

Température de dégustation : 8 à 10°

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.