



Muscat D'ALSACE

2019

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 saveurs 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 : 6.16 g/l

Acidité : 2.61 g/l en H₂SO₄

Alcool : 13.12 %

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 0.50 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

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.



Vins Eugène Meyer

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



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°