



Muscat 2023



Vin De Fruit

VIN BLANC SEC **BIO** - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Muscat.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller, Nothalten.
- ♪ **Age de la vigne** : 30 à 40 ans.
- ♪ **Terroir** : 50 % argilo-sablonneux, 50 % alluvionnaires.

♪ **Vinification** :

- Macération pelliculaire à froid (6 heures).
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- Élevage en cuve inox sur lies fines avec bâtonnage pendant 2 mois.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : arômes primaires, de fruits frais, notes variétales et muscatées.
- En bouche : sec et fruité avec une belle vivacité, belle longueur en bouche avec une finale très fruitée.

♪ **Accords mets et vins** :

Apéritif, asperges, plats japonais, fruits de mer.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 2 à 5 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 6.4 g/L.

Sucres résiduels : <1 g/L.

