



MUSCAT 2023

APPELLATION : AOC Alsace

CÉPAGE : Muscat Ottonel et Muscat d'Alsace

MODE DE CONDUITE : Cultivé en biodynamie
sols : Alluvions éoliennes et calcaires oolithiques
Vendanges Manuelles
Légère macération de la vendange pendant 24h avant
pressurage afin que les peaux des raisins infusent
dans le jus et transmettent leurs arômes.

SOLS : Alluvions éoliennes et calcaires oolithiques

ALCOOL : 13,5

SUCRE RÉSIDUEL : 0,6

GARDE : 3 à 5 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Sec et fruité

ACCORDS : A déguster bien frais, seul à l'apéritif,
traditionnellement en Alsace en accord avec les
asperges, idéal avec des fromages frais...



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

