

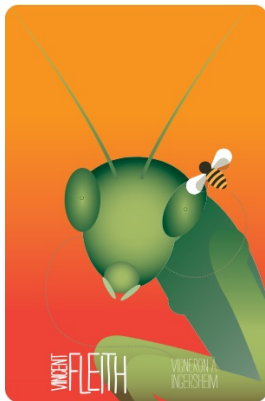


MUSCAT

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 15 j avant
pressurage afin que les peaux des raisins infusent
dans le jus et transmettent leurs arômes.



SOLS : Alluvions éoliennes et calcaires oolithiques

ALCOOL : 11 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 1,11 g/l

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

