



Muscat 2020 Essentiel Bio

Essentiels : *Issus de nos vignes en bas de coteaux et plaine, de type sec, ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.*

Appellation	AOP Alsace
Cépage	Muscat
Sol	sable et alluvions, parcelles âgées de 15 à 30ans
Vinification	Vendange manuelle, vinification traditionnelle
Production	900 bouteilles
Données	-alcool 13.5 %
Analytiques	-Sucres 5g/L -acidité 5.09g ac.tart./L
Garde	encore 3 à 4 ans
Accords Gastro	D'une belle fraîcheur et d'un croquant marqué, ce Muscat est à marier sur des apéritifs, des poissons grillés, des fromages frais (chèvres chauds également), une salade de fruits, et bien sûr avec les asperges !
Dégustation	Température idéale de service : 12°C Robe jaune pâle soutenu Nez frais, croquant, et typé du cépage. Bouche : sec, aérien, très frais avec des arômes de fruits frais, de fleurs blanches.

