

Sec



Muscat 2017

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



bettane+desseauve
2019

Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le nez est intense et fin, avec le parfum du raisin que l'on vient tout juste de cueillir.

La bouche est aromatique et fraîche, on a l'impression de mordre dans la grappe de Muscat.

100 % Muscat (sec).

Ce Muscat se mariera à merveille avec des asperges. Dégustez-le également en apéritif, avec des sushis ou des rouleaux de printemps.

A boire jeune dans les 2 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 7.30 g/L

Acidité totale : 3.75 g/L (H2SO4)

pH : 3.26

