

Sec



Muscat 2017

Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



**bettane +
desseuve**
2019

En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans.

Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes.

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 débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est frais et délicat avec de belles notes de fleur d'acacia. En bouche, on retrouve le côté aromatique du Muscat : fruité, rond et souple.



100 % Muscat (sec).



Dégustez ce Muscat en apéritif, avec des asperges, 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 : 12.50 %

Sucre résiduel : 6.14 g/L

Acidité totale : 3.65 g/L (H2SO4)

pH : 3.27

