

A

Muscat

Vignes

Composition : 50% Muscat d'Alsace (blanc à petits grains) & 50% Muscat Ottonel

Sol : granitique exclusivement (Rittersberg de Scherwiller)

Différents travaux : cépage au palissage difficile, il mérite une attention particulière pendant la période végétative.

Cave

Assemblage : Les deux Muscats sont assemblés à la parcelle.

Travaux : macération plus ou moins longue qui peuvent faire de ce vin un vin orange.

Dégustation

Visuel : jaune pâle, nuances grises. Ou orangé si macération plus longue.

Nez : grande netteté, notes élégantes de fleurs et du raisin.

Bouche : attaque fine, ce vin révèle son potentiel après quelques secondes. Très salin, il réveillera vos papilles, mariant avec délicatesse la finesse caractéristique du Rittersberg et la richesse aromatique du cépage.

Accord mets et vin : il accompagnera élégamment vos légumes frais printaniers, ou accueillera vos convives en tant qu'apéritif.

