



Muscat Élégance A.O.P. Alsace

2019

VINIFICATION

Un raisin d'exception récolté à très grande maturité, tardivement. Un pressurage lent et doux en grappes entières. Une fermentation lente avec un arrêt de fermentation naturel au froid puis par filtration.

DÉGUSTATION

Belle couleur or pale

Ce vin offre un nez opulent, muscaté et exotique avec des notes de fruit de la passion, goyave et ananas.

Les fruits doux et confits enrobent le palais sans l'alourdir. La finale est nette, longue, aromatique et étonnamment fraîche. Une délicieuse friandise.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif - fromage à pâte persillée - desserts

CÉPAGE

Muscat

DEGRÉ D'ALCOOL

alc 13% vol.

TERROIR

Argilo-calcaire

VENDANGE

Manuelle

SERVICE

10 - 12°C

CONSERVATION

3 à 5 ans