



Muscat 2024 Héritage - Sec / Dry

Cépages :

55 % de Muscat d'Alsace, 45 % de Muscat Ottonel

Situation des parcelles :

Sols bruns calcaires sur marnes Oligocène et sols bruns calcaires sur loess épais.
Sols très caillouteux à dominante argileuse, à faible pente, sur les éboulis de coteaux

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- Robe : Jaune clair aux reflets légèrement verdoyants.
- Nez : Forte intensité aromatique. Nez frais, floral (fleur d'oranger, acacia) et arbustif (genêt, buis, tilleul), muscaté, mentholé. Nuances épicées (clou de girofle, noix de muscade).
- Bouche : Souple à l'attaque, fraîcheur fine et élégante. Bouche soyeuse et muscatée. Arômes de bouche intenses et persistants : citronné, floral, muscaté. Légère amertume qui densifie la bouche, prolonge les saveurs arbustives et mentholées.
- Caractéristiques du vin : Vin soyeux, très féminin et aromatique, fin et élégant.

Conseil :

- Alliance avec les mets : Traditionnellement, le Muscat est consommé en dehors des repas. Il est l'apéritif préféré des dames. Son association avec des mets est difficile et rare. Cependant, son mariage avec des asperges et sauce hollandaise est un ravissement. Ses arômes intenses et floraux ainsi que sa fraîcheur lui permettent d'égayer les repas à base de cuisine exotique (viandes à la sauce créole), ou les repas asiatiques dernière tendance (sushi,...).
- Température de service : 10°
- Garde : 6 ans

