

MUSCAT RESERVE 2019



SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Délimité au sud par la ville de Ribeauvillé et à l'Est par le Grand Cru Geisberg, ce terroir bénéficie d'une exposition sud et sud-ouest qui, associé à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement. Des sols argileux et marneux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m. La vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (pressoir pneumatique).

VINIFICATION

Après l'égrappage et le pressurage, nous effectuons une petite macération entre 12 et 15h, suivi d'un débouillage statique naturel durant 36 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des cuves bétons (époxy). En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mars.

CARACTERISTIQUES

Œil : Couleur jaune claire

Nez : Typé, ouvert et fruité. Notes florales

Bouche : Attaque souple, bouche de fruits mûrs de Muscat. La finale offre un bel équilibre tout en harmonie.

CONSERVATION

2 à 3 ans. Température de service 10 à 12°.

ACCORDS METS ET VINS

Le Muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Parfait à l'apéritif, il accompagne avec subtilité les poissons grillés, la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus. Il reste le compagnon idéal de l'asperge.

ANALYSES

Alcool : 13,69 % vol. - Sucres Résiduels : 7,2 g/L - Acidité Totale : 3,98 g/L

