

AOC Alsace Muscat Vendanges Tardives 2011

Terroir

Le sol de nature argilo-calcaire est situé sur le ban de Wolxheim. La parcelle nommée EICH a été plantée en 1998. Elle est située dans le Grand Cru Altenberg entre 200 et 250 mètres d'altitude et d'exposition sud sud-ouest. Elle est composée pour 2 tiers de Muscat Ottonel et un tiers de Muscat d'Alsace.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Pressurage pneumatique pendant 10 heures. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois.

Dégustation

Nez très floral, ample avec sans cesse de nouvelles fragrances. Bouche aérienne, équilibrée, très typée, sur l'aromatique Muscat.

Accords Mets Vin

Tarte aux fruits, tarte aux citron meringuée, tarte Tatin, mousse au chocolat, apéritif.

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Mouilleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

11,7% vol

Sucre :

50 g/l

Cité dans :

