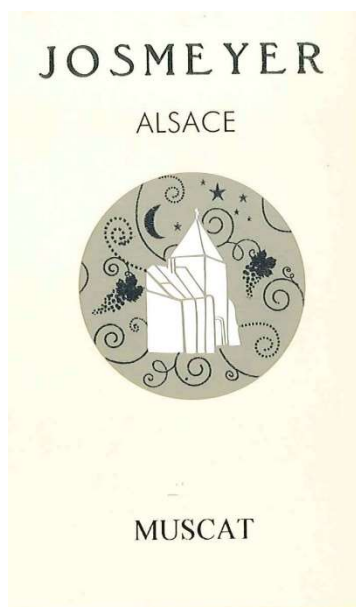




A.O.C ALSACE

MUSCAT



Ce que je sais du Muscat....

Cépages : 50% Muscat d'Alsace et 50% Muscat Ottonel

Age de la vigne : 55 ans

Les Terroirs : trois parcelles de vieilles vignes composent ce vin. Les terroirs constitués d'alluvions et de graves sont situés en plaine sur la commune de Turckheim.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Notre approche reste traditionnelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 11 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débouillage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans un foudre centenaire. Sur cette cuvée, nous privilégions une fermentation et un élevage sur lies fines pour garder le croquant du cépage.

Avant la mise en bouteille, le vin est filtré. Il peut être réajusté en soufre, si nécessaire, à ce moment - là.

Commentaires :

Le Muscat est un vin incontournable en Alsace, tant il représente le moment convivial de l'apéritif. L'assemblage du Muscat d'Alsace et Ottonel apporte équilibre, gourmandise et salinité à ce vin aromatique et frais. Le nez respire le grain de raisin associé aux fleurs et aux herbes du jardin. La bouche se concentre sur le végétal printanier avec une acidité longue et salivante qui ouvre l'appétit avec entrain et finesse.

Accords plats – vins :

Ce vin accompagnera à merveille les apéritifs dinatoires de toutes sortes. Il s'avère excellent sur des mousses de poissons frais agrémentées de salades aux herbes, sur de l'avocat ou des crevettes. Les plats d'asperges au jambon le raviront tout autant.

Dégustation :

Température idéale : 8 à 10° C

A boire sur 5 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.