



Muscat BIO 2023 Le Délicat AOC Alsace Blanc

Dégustation

Nez expressif et fruité, reflet d'un muscat bien mûr, une bouche ronde et onctueuse, gourmand avec un bel équilibre, où l'on retrouve le fruité croquant du raisin.

Aspect technique

Cépage : Muscat

Alcool : 12,50 %

Sucres résiduels naturels : 11.9 g/l

Acidité : 4,53 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux.

Exposition : Sud. En coteaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié AB Agriculture Biologique et HVE3

Accompagnement

Idéal à l'apéritif et avec les asperges.

Température de dégustation 10 à 12 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans.

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr