



### CÔTÉ VIGNE :

**Cépages** : Muscat ottonel et petits grains

**Terroir** : Lieu-dit Altengarten (Eguisheim) : éboulis de grès rose et silice sur fond calcaire

**Age de la vigne** : 41 ans

**Méthode culturale** : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

### CÔTÉ CAVE :

**Vinification** : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

**Alcool** : 12%

**Indice de sucrosité** :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
------------	---------------------------	------------------	---------------

### DÉGUSTATION :

Ce vin vous surprendra par sa fraîcheur, sa salinité, gouleyant, aromatique et croquant en bouche avec des notes de fruits blancs et poivre de Sichuan.

**Potentiel de garde** : 5 à 10 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Idéal à l'apéritif, sur des plateaux de fromages frais et évidemment le compagnon irremplaçable des asperges.

Muscat  
L'eau à la bouche  
2021