



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 : 43 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
2024

