



Appellation : Alsace

Nom du vin : Muscat Côtes d'Alsace Eguisheim

Type du vin : Vin blanc sec et fruité

Nature du sol : Argileux, gréseux et siliceux

Cépage : 1/3 Muscat d'Alsace et 2/3 Muscat Ottonel

Age des vignes : 20 ans

Production annuelle : 2 600 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température 20°C. Elevage en foudres en bois sur lies fines pendant 6 mois avec bâtonnage des lies. Mise en bouteille après 10 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune paille, nez intense et persistant aux arômes de buis de fruits frais. Élégant en bouche, il s'exprime par ses arômes muscés couverts par une note mentholé avec une fraîcheur en finale.

Accords mets - vin : Apéritif, asperges fraîches, melon avec jambon fumé ou magret de canard fumé.