



Marc de Muscat

Le marc de Muscat est issu exclusivement de raisins Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel. Après pressurage des raisins, ceux-ci sont égrappés et placés dans des cuves en plastique où se fait la fermentation. Après distillation, l'eau de vie est vieillie dans des bonbonnes en verre environ 12 mois puis mise en bouteille.

Dégustation : Après avoir mis l'eau de vie à basse température (environ 6° à 8°) son arôme est particulièrement ravivé par le froid, son nez est caractérisé par un nez délicat de muscat. En bouche, le marc de Muscat est sec et fruité. Il se consomme en digestif.