



VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

Muscat Essentiel 2022

Gamme Essentiel: Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation AOC Alsace

Cépages Muscat d'Alsace et Ottonel

Sables et alluvions, parcelles âgées de 25 à 30 ans

Vinification Vendange manuelle, vinification fût inox

Production 900 bouteilles

Données Analytiques - Alcool 12,5%

-Sucres résiduels 0,4g/L

-Acidité Tot. 5,7g ac.tart./L

Garde 4 à 6 ans

Accords Gastro D'une belle fraicheur et d'un croquant marqué,

ce Muscat est à marier à l apéritif, avec poissons grillés, des fromages frais (chèvres chauds également), une salade de

fruits, et bien sûr avec les asperges!

Dégustation T° idéale de service 12°C

Robe jaune pâle soutenu

Nez frais, croquant, notes anisées.

Bouche Vin sec. Bouche aérienne et très fraîche avec des arômes

de fruits frais, de fleurs blanches.



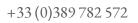
13 Grand Rue-68 Ammerschwihr















ALSACE