

AOC Alsace – MUSCAT 2005 - 75cl



Cépage - 30% Muscat d'Alsace
70% Muscat Ottonel

Terroir – arène granitique

Age moyen - 15 ans

Surface - 60 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

Rendement - 70 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2006



Vinification - Débourage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

DEGUSTATION Sec et fruité, le Muscat Ottonel apporte finesse et élégance, tandis que le Muscat d'Alsace développe un fruité inimitable autour des notes bouquetés. Le nez est frais et fruité évoluant vers des notes mentholées, se prolongeant remarquablement en fin de bouche.

GASTRONOMIE Le Muscat se déguste parfaitement à l'apéritif et aux réceptions. Il se marie également avec les asperges, le chèvre frais et les desserts à base de fruits frais.

AUTRES INFOS Servir frais vers 8°C. Un vin prêt à boire dans sa jeunesse pour préserver son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder 6 ans en cave.

ANALYSES TECHNIQUES Alcool : 11.30% vol. Acide tartrique : 5.50 g/l
Sucre résiduel : 13.60 g/l

Domaine Mersiol
VIN D'ALSACE

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73
E-mail : domaine-mersiol@orange.fr / Web : www.domaine-mersiol.com