



Muscat Réserve Spéciale 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Orschwiller et Saint-Hippolyte.
Loess et Argilo-granitique, exposition Sud et Est.

Encépagement :

88% Muscat Ottonel, 6% Muscat d'Alsace blanc et 6% Muscat d'Alsace rouge.

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 45 ans.

Mode de conduite :

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.200 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en cuve inox.

Elevage :

7 mois sur lies fines en cuve inox.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune pale. Nez puissant très Muscat, croquant sans être entêtant, légèrement eucalyptus, orgeat et écorce de mandarine.
La bouche est souple, puissante avec une légère sucrosité et une belle fraîcheur, une amertume présente en fin de bouche et une belle longueur.

Alliances Gastronomiques :

A l'apéritif, foie gras, fromages forts, ou pour conclure la fin d'un repas.

Garde : 5 à 8 ans
Production : 5.330 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en juillet 2021 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	7,9 g/l
Acidité totale :	2,37 g/l (H2SO4)
pH :	3,73
Ce vin est : demi-sec	