



## Alsace MUSCAT Réserve 2012



**Appellation** : AOC ALSACE

**Taille du vignoble** : 2 hectares

**Situation du vignoble** : De Thann (Haut-Rhin) à Kintzheim (Bas-Rhin)

**Cépage** : 100% muscat

**Rendement** : 60 HL/HA

**Vinification** : Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique sous contrôle de température. Mise en bouteille précoce vers janvier, février afin de préserver tous les arômes.

Vin de garde : 2 à 3 ans

**Vendanges** : Octobre

**Age des vignes** : 26 ans

**Description** : Vin sec mais légèrement rond, à la robe doré, aux reflets verts pâles, son fruité est légendaire, on croque de magnifiques grappes de raisin ! agréable, tout en finesse, délicat harmonieux en bouche ; avec une persistance aromatique qui enveloppe le palais.

**Accords mets -vin** : Il est recommandé à l'apéritif, mais également avec les asperges et pourquoi pas avec les desserts à base de glace et de fruits.



### Analyse :

- **Millésime:** 2012
- **Acidité totale:** 5.25 g/l
- **PH :** 3.35
- **Sucres résiduels :** 6.6 g/l
- **Titre Alcool. Volum. :** 12,44 %