



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : Muscat

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Muscat

Couleur : Blanc

Volume : 75 cl

Millésime : 2015

Age des vignes : 50 ans

Terroir : grand cru gréseux argileux

Production : en lutte raisonnée, et désherbage mécanique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : tangential

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage liège traditionnel



Analyse :

Alcool 12°

Sucre résiduel : 0g

Dégustation :

Fruité inimitable, se distingue des muscats doux méridionaux par son caractère sec.

Très beau nez élégant et expressif, structure en bouche gourmande et croquante.

Accords mets-vins

Grâce à son caractère sec, le Muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Aucun Vin d'Alsace n'incarne mieux que le Muscat les joies et l'entrain du printemps, il donne la délicieuse sensation de croquer du raisin frais, est parfois complétée par de subtiles notes florales. Le Muscat agrémente avec talents apéritif, réceptions, crustacés cuits (St Jacques...), asperges et salades...

Deux variétés de Muscats sont cultivées en Alsace. Le Muscat dit « à petits grains » ou « Muscat d'Alsace » est apparu en Alsace au début du XVIème siècle, il est d'ailleurs cité par le grand poète Alsacien Fischart (personnage de notre logo) et le muscat Ottonel.

1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 – Port. 07.70.76.73.00

Email : vins-jbiegler@orange.fr

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018