



Noémie & Jean-Bernard Ziegler,  
Grand Cru - Terroirs du Bollenberg

# Alsace

## Fiche Technique



**Dénomination commerciale :** Muscat

Jean-Bernard ZIEGLER

**Cépage :** Muscat

**Couleur :** Blanc

**Volume :** 75 cl

**Millésime :** 2022

**Age des vignes :** 50 ans

**Terroir :** grand cru gréseux argileux

**Production :** Agriculture Biologique

**Vendange :** manuelle

**Suivi œnologique** journalier par notre oenologue conseil.

**Elevage :** en fut inox avec système de thermorégulation.

**Filtration :** tangentiel

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

**Analyse :**

Alcool 12.5°

Sucre résiduel : 2g

**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 agrémentera avec talents apéritif, réceptions, crustacés cuits (St Jacques...), asperges et salades...



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12  
Email : [contact@domaine-jbiegler.fr](mailto:contact@domaine-jbiegler.fr) site : [www.domaine-jbiegler.fr](http://www.domaine-jbiegler.fr)  
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

