



Muscat Vendanges Tardives AOC Alsace 2022

50 cl

Vinification du Muscat Vendanges Tardives

La vendange est exclusivement faite à la main, à la fin de l'automne quand les raisins très murs sont atteints de pourriture noble - botrytis cinerea - . Les raisins alors très concentrés en sucre par ce phénomène naturel sont sélectionnés puis délicatement pressés. La clarification des jus se fait naturellement à basse température.

Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs moelleux - liquoreux de ce monde. Le vin une fois mis en bouteille vieilli encore patiemment en cave 2 ans avant d'être commercialisé.

Description du Muscat Vendanges Tardives

La magie des vendanges tardives vous offre une cuvée aux doux reflets jaunes et intenses. La concentration en bouche, le fondant et le fruité inimitable rappelant les fruits confits vous transporteront dans un univers de senteurs insoupçonné. A apprécier sur des mets aigres-doux, poulet tandoori... ou pour les plus gourmands avec un fondant moelleux au caramel beurre salé ou encore le à l'apéritif.

Aspect technique du Muscat Vendanges Tardives

Cépage : Muscat
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 55 g/l
Alcool : 12.91°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 8 à 15 ans.