JEAN GEILER
VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

Muscat Collection Douceurs AOC Alsace 2023

75 cl

Vinification du Muscat Collection Douceurs

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique. Fruit d'un patient travail de la vigne jusqu'à l'aboutissement d'un élevage de nombreux mois sur lies, ce vin a été jugé digne de faire partie de nos prestigieuses Collection Douceurs. Il a été mis en bouteille dans notre bouteille spéciale : la bouteille aux 12 facettes Jean Geiler.

Description du Muscat Collection Douceurs

Sa robe nous offre un beau jaune paille aux fins reflets dorés. Le nez est délicat et bien ouvert, sur de fines notes muscatées et confites. La bouche est toute en rondeur et nous offre toute la belle complexité aromatique du nez. La finale, très longue, est dominée par le raisin frais.

A boire tel quel en apéritif ou sur un dessert glacé aux fruits !

Aspect technique du Muscat Collection Douceurs

Cépage : Muscat
Consommez entre 8° et 11°C
Sucrosité : 39,2 g/l
Alcool : 11,7°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.