

ALSACE “Pure Accord”

Domaine DUSSOURT

Appellation d’Origine Protégée Alsace

Millésime 2019



Vignoble :	Terroir Alluvions granitiques de Scherwiller	
Vin d'assemblage :	60 % Muscat Ottonnel 40 % Pinot Gris	
Paramètres analytiques :	Alcool	12,41 % vol.
	Acidité totale (Tartrique)	4,70 g/l
	Sucre résiduel	0,70 g/l
	Type : Vin sec selon classification UE.	
Paramètres d'embouteillage :	N° de lot : L20E1 Quantité de bouteilles : 2 100 Date d'embouteillage : 26.08.2020 Type de bouchage : capsule à vis	
Vinification :	Petite macération pelliculaire avec carbo-glace pour le Muscat. Pressurage en douceur. Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée. Préfiltration fin février.	
Commentaire :	Visuel : jaune pâle	Olfactif : Beau nez muscaté, floral et croquant.
	Gustatif : palais frais et sec, gouleyant, où la pointe muscatée relève le côté croquant du vin.	
Peut se servir :	En vin de soif plaisant A l'apéritif Salades, légumes crus, dips	
T° de service :	9 ° C	Conservation : 6 ans