

# ALSACE “Pure Accord”

Domaine DUSSOURT

Appellation d’Origine Protégée Alsace

Millésime 2019



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