

Alsace MUSCAT

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2018



- Vignoble :** Terroir de graves granitiques à Scherwiller et de loess granitique à Dieffenthal. Surface : 32 ares.
80 % de cépage Muscat Ottonel 20 % cépage Muscat d'Alsace.
Vendanges le 7 septembre 2018.
- Paramètres analytiques :**
- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Alcool | 12,31 % vol. |
| Acidité totale (Tartrique) | 5,00 g/l |
| Sucre résiduel | 6,80 g/l |
| Type de vin : | SEC selon classification EU |
- Paramètres d'embouteillage :** N° de lot : L19M1
Quantité de bouteilles : 2 955
Date d'embouteillage : 14.03.2019
- Vinification :** Vendanges saines à maturité optimale. Macération pelliculaire pendant 7 heures sous glace carbonique, puis pressurage long et doux.
Débourbage rapide à froid et fermentation en cuve inox thermorégulée. Soutirage à l'équilibre organoleptique du vin.
Elevage avec remise en suspension des lies.
- Commentaire :**
- Visuel :** jaune – jaune clair brillant
Olfactif : très belle expression muscatée intense et typée.
Gustatif : une belle expression avec des notes de raisins frais de Muscat avec un harmonieux équilibre qui se termine sur une pointe de fraîcheur en final.
- Peut se servir :** A l'apéritif
Avec des asperges, des avocats, artichauts,.....
Avec des gâteaux secs (kougelhopf, cakes, génoise, ...)
- T° de service :** 9 °C **Conservation :** 5 ans .
- Presse / concours :** Revue des Vins de France JUIN 2014 (millésime 2013)