



Domaine  
JEAN-MARC  
**BERNHARD**

**MUSCAT D'ALSACE RVF 2024**  
**91/100**

**THEME :**

Vin d'apéritif, à boire jeune, sur le fruit.

**NATURE DU SOL/CLIMAT :**

Parcelles de coteaux (bas du Hinterburg) de plus de 30 ans de moyenne, sol granitique, précoce.

**ENCEPAGEMENT :**

70 % muscat ottonel, 30 % muscat d'Alsace, vieilles sélections massales.

**VENDANGES :**

Manuelles, avec tri, souvent en plusieurs étapes.

**VINIFICATION :**

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 6 mois.

**DEGUSTATION :**

Nez très fruité, anisé et bien mûr, belle finesse, bouche fraîche et légère, ce vin est croquant et tonique.

**CONSERVATION :**

1 à 4 ans.

**METS CONSEILLES :**

Apéritif, asperges.