



*Domaine*  
JEAN-MARC  
**BERNHARD**

## MUSCAT D'ALSACE

### 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.