



Domaine
J E A N - M A R C
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.