



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE MUSCAT 2018 - Vieilles vignes



Cépage : Muscat d'Alsace blanc

Terrain : Sablonneux à 250m d'altitude

Age des vignes : plantées fin des années 1960

Alcool : 13.20 % vol.

Acidité totale : 3.79 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 9 g/L

Récolte : Manuelle en grappe entière

Vendange en vert dans l'été pour améliorer la maturation du raisin. Avant la récolte, un premier tri est réalisé pour retirer les grappes les moins qualitatives et accentuer la concentration du raisin dédié à cette cuvée.

Vinification :

10h de pressurage direct en pressoir pneumatique, débourage au froid de 24h. Fermentation spontanée en levures indigènes sur 3 mois. Elevage sur lies fines en cuve inox 4 mois.

Commentaire de dégustation :

Nez franc, sur les typicités du muscat. Belle attaque en bouche, sur les fruits exotiques (mangue verte), notes de miel de citronnier. Cuvée harmonieuse et équilibrée.

Accords mets-vin :

L'accord parfait revient aux asperges d'Alsace bien-sûr. Autrement, se boit en toutes saisons en apéritif dinatoire ou sur des desserts fruités par exemple.

À boire dans les 5 ans pour l'apprécier sur le fruit.

