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.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018