



Muscat 1957 by Pfaff - SEC 2024

- ❖ Degré d'alcool 11.5
- ❖ Cépage Muscat
- ❖ Terroir Sol : Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant quatre mois. Elevage en cuve pendant cinq mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

OEIL

Le vin est de couleur jaune clair reflet doré

NEZ

notes florales , fleur de sureau et pêche blanche

BOUCHE

Vinifié sec, ce vin présente une texture limpide et fraîche qui ménage le croquant du fruit. Un vin spontané et parfumé !

❖ Accords Gourmands

ACCORDS

- Terrine 3 poissons
- Tataki de thon sauce sésame
- Tarte oignons rouges buche de chèvre
- Gouda

- ❖ Service 10-12°C

❖ Conservation

3 à 5 ans



CONTIENT DES SULFITES