



Muscat Steingold A.O.C. Alsace 2018

❖ Degré d'alcool alc 12% vol.

❖ Cépage MUSCAT

❖ Vendange Manuelles.

❖ 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 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Une robe d'une belle brillance. Il dévoile des arômes muscats qui se mêle harmonieusement à l'anis. Une légère aération renforce l'expression aromatique de ce vin. Il présente une grande délicatesse et beaucoup de fraîcheur et d'élégance. C'est un très beau muscat de gastronomie

❖ Accords Gourmands

Parfait avec un melon et jambon de Parme. Il accompagnera à merveille un velouté d'asperge verte.

❖ Service 8 et 10 C°

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à 10 ans



CONTIENT DES SULFITES