



Muscat "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

Protégées des vents d'ouest par les collines sous-Vosgiennes les vignes sont situées sur les meilleurs coteaux d'Amerschwih, exposées est/sud-est. Ces terroirs sont à dominante argilo-calcaire.

Vendange et vinification du Muscat "Les Caves de l'Enfer"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique..

Commentaires de dégustation du Muscat "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

Le vin issu du cépage Muscat présente une robe claire et vive aux fins reflets verts. Les caractéristiques notes de raisin frais se mêlent à des notes de lilas et de rose. En bouche vous aurez l'impression de croquer le raisin au sortir de la vigne.

Accord mets et vins avec le Muscat "Les Caves de l'Enfer"

Cette cuvée est avant tout source de rafraîchissement et de plaisir. Un vin frais et croquant, que l'on apprécie à l'apéritif. Le vin idéal en accompagnement des asperges; à déguster également sur des fromages de chèvre frais.

Aspect technique du Muscat "Les Caves de l'Enfer"

Cépage : Muscat
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 3,0 g/L
Alcool : 12°



Potentiel de garde : 1 à 3 ans
