

## MUSCAT 2007 VENDANGES TARDIVES



### Caractère

Avec son nez typique de mandarines et d'oranges confites, ce muscat développe une bouche moelleuse et délicate, qui évoque l'ananas, la mangue et le bonbon à la menthe. Avec délicatesse, il joue dans un registre subtil et aérien, et se montre d'une grande persistance en bouche.

### A servir avec...

Un muscat que l'on servira aussi bien à l'apéritif qu'au fromage ou au dessert, et qui accompagnera parfaitement une tarte ou une salade de fruits exotiques.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 54 g/l

Alcool : 12,2°

Acidité totale : 4,4 g/l

pH : 3,8

### La terre et la vigne

*Ce muscat provient d'un terroir marno-calcaro-gréseux du grand cru Zotzenberg.*

*Vendangé le 16 octobre 2007.*

*Rendement de 58 hl/ha.*

### Vinification

*Elevé 6 mois en cuve inox.*

*Stabilisation par filtration fine sur plaques de cellulose et sulfitage.*

*Mise en bouteille au mois de mars 2008.*