



Théo Cattin et Fils



Muscat 2013

AOC Alsace

Merveilleusement parfumé, le Muscat Ours Noir séduira quiconque le dégustera. Gourmand, soyeux et opulent, ce muscat promet un pure moment de détente, à déguster en apéritif, dès l'arrivée du printemps.

Variété de raisin

100% Muscat

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple et double. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Manuelle sauf exception.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillessement en cave pendant 6 mois minimum pour révéler toutes les qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

Notes de dégustation

Couleur: jaune clair aux légers reflets dorés.

Nez: flatteur, arômes primaires de baies de raisin.

Bouche: riche et généreuse. En première attaque, le vin est gras et soyeux, puis laisse doucement place à une pointe légèrement citronné, donnant du peps à cette cuvée gourmande et rafraichissante.

Service

Sec et fruité, le Muscat s'invite facilement à vos apéritifs et réceptions. Il met en valeur la cuisine légère (à base de légumes cuits ou crus) et délicate (carpaccio de poisson). En Alsace, traditionnellement il se déguste avec les asperges.

Température de service: 5°-7°C.

Garde

1 à 3 ans.