



Théo Cattin et Fils

Muscat Grand Cru Hatschbourg 2013

AOC Alsace Grand Cru

Le muscat Grand Cru Hatschbourg de Théo est un vin de gastronomie subtile et délicat donnant l'impression de croquer directement dans le raisin frais. Au printemps, il est un convive indispensable à vos apéritifs.

Variété de raisin

100% Muscat

Terroir

Coteaux marno-calcaires exposés Sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple ou double.

En moyenne 7 000 pieds par ha. 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

Exclusivement manuelle.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillesse en cave pendant 12 mois minimum pour révéler toutes les spécificités de son terroir privilégié.

Dégustation

Couleur: limpide avec des reflets dorés et légèrement orangés.

Nez: complexe, intensément fruité. Le nez est prometteur d'une grande richesse et d'une grande fraîcheur. Notes très marquées de raisins frais et concentré en arômes primaires.

Bouche: élégante et subtile. Notes florales avec des nuances de poire williams.

Service

Le Muscat Grand Cru Hatschbourg de la Maison Théo Cattin s'invite facilement à vos apéritifs et réceptions. La douceur et l'élégance qui le caractérisent font de lui un vin gourmand tout en finesse, qui s'accorde merveilleusement bien avec certaines viandes légères comme de l'agneau.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

5 à 10 ans, voire plus selon le millésime.

