Muscat

Laisse-toi aller 2024

Dégustation

La robe est jaune aux reflets intenses.
Nez explosif aux notes fruitées de raisin frais, avec des nuances exotiques et de bergamote. L'ensemble est frais et complexe avec une bonne persistance des arômes. L'attaque en bouche est souple et légèrement perlante. La structure est harmonieuse et fruitée.

Accords mets / vins

Il accompagner à ravir les asperges, une salade de chèvre chaud, ainsi que le saumon fumé. Le Muscat est aussi le vin de tous les moments conviviaux, c'est le vin qu'on déguste entre « copains ».

Caractéristiques techniques

Alcool : 12,5% vol
Sucres résiduels naturels : 9 gr
Terroirs : Terroirs marno-gréseux, terroirs marno-calcaro-gréseux
Exposition : Sud, Sud/Est
Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Demi Sec
Temps de garde : 2-3 ans
Appellation : AOC Alsace
Cépage : Muscat
Vendanges : Manuelle avec tri, légère macération
Vinification : Fermentation thermo régulée, en cuve inox, élevage sur lies fines
Dégustation : 8°C

Commentaire de dégustation

Une robe limpide et lumineuse. Le nez est floral et fruité, aux notes de raisins frais. La bouche est tendue, croquante, exprimant des notes mentholées et de melon frais. L'allonge est rafraîchissante, délicatement anisée.
L'apéritif, les fromages de chèvre frais

Romain Iltis
meilleur sommelier de France

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Gueberschwihr
www.weck.alsace